Все о спиртных напитках

ТЕРРА – КНИЖНЫЙ КЛУБ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Еще на заре своей истории человечество знало секреты приготовления `веселящего` снадобья. Их передавали из поколения в поколение. В каждой семье по-своему варили пиво, вино, делали разные настойки.

В этой книге собран богатый материал об истории происхождения того или иного вида спиртного напитка, правилах его приготовления и особенностях употребления.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ЧАСТЬ I. ПИВО
    - ГЛАВА 1. ДАР ВАВИЛОНА
    - ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ПИВОВАР
      -
      - ПИВО ОРИГИНАЛЬНОЕ СТАРИННОЕ
      - ПИВО ДОМАШНЕЕ БЕЛОЕ
      - ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ
      - ПИВО МАЛИНОВОЕ
      - ПИВО ВИШНЕВОЕ
      - ПИВО БЕРЕЗОВОЕ
      - ПИВО КЛЕНОВОЕ
      - СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО
      - ПИВО МЕДОВОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ
    - ГЛАВА 3. ПИВО В КУЛИНАРИИ
      -
      - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
        - СУП «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»
        - «ПИВНОЙ СУП»
        - СУП «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»
        - СУП С ПИВОМ «ПО-ВЕНГЕРСКИ»
        - ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ПИВОМ
      - ВТОРЫЕ БЛЮДА
        -
        - КАРП ИЛИ САЗАН, ТУШЕННЫЕ В ПИВЕ
        - ЩУКА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ТЕМНЫМ ПИВОМ
        - СОМ, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ
        - РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ В ПИВНОМ СОУСЕ
        - РЫБА ПОД ПИВНЫМ МАРИНАДОМ

- ШНИЦЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ И С ПИВОМ
- ЦЫПЛЕНОК С ПИВОМ
- ОВОЩИ С ПИВОМ
- «КАБАЧКИ В ПИВЕ»
- ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И МАКАРОНАМИ
- ПОМИДОРЫ В СОУСЕ
- РИС С ПИВОМ
- ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ И ПИВОМ
- РАКИ В ПИВЕ
- «НЕМЕЦКАЯ ЗАПЕКАНКА»
- «ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА»
- «КРЕВЕТКИ В СОУСЕ»
- ЗАКУСКА «ПО-БЕРЛИНСКИ»
- БАРАНЬИ КОЛБАСКИ «ПО-БАВАРСКИ»

- СОУСЫ
  -
  - КРАСНЫЙ СОУС
  - СОУС ТОМАТНЫЙ С ПИВОМ
  - ОСТРЫЙ СОУС СО СМЕТАНОЙ И ПИВОМ
  - СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ С ПИВОМ
  - СОУС ГРИБНОЙ С ПИВОМ
- ВЫПЕЧКА
  - БЛИНЧИКИ С ПИВОМ
  - ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ПИВОМ
  - ПИРОГ С РЫБОЙ И ПИВОМ
  - МЕДОВЫЕ ДОМИКИ С ПИВОМ
  - МЯСНОЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ
  - «АППЕТИТНЫЙ ПИРОГ»
  - СОЛЕНЫЙ ХВОРОСТ

○ ЧАСТЬ II. ЛИКЕР
- ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ
- ГЛАВА 2. КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ ЛИКЕР
  -
  - ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» БЕЗ ВЫДЕРЖКИ
  - ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА
  - ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ»
  - ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»
  - ЛИКЕР «АБРИКОСОВОЕ ЧУДО»
  - ЛИКЕР «МИНДАЛЬНЫЙ»
  - ЛИКЕР «ЛЕЧЕБНЫЙ»

- ЛИКЕР КОНЬЯЧНЫЙ
- ЛИКЕР «АЙВОВЫЙ»
- ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»
- ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВАЯ КОРОЧКА»
- ЛИКЕР «ЦИТРУСОВЫЙ»
- ЛИКЕР «КЮРАСАО»
- ЛИКЕР «44»
- ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ»
- ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (I)
- ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (II)
- ЛИКЕР «ГРУШЕВЫЙ»
- ЛИКЕР «ЕЖЕВИЧНЫЙ»
- ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ
- ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ОСОБЫЙ»
- ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ»
- ЛИКЕР «КРЫЖОВНИКОВЫЙ»
- ЛИКЕР «ЛИМОННАЯ ДОЛЬКА»
- ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ»
- ЛИКЕР «СТРАНА ЛИМОНИЯ»
- ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»
- ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- ЛИКЕР «ПЕРСИКОВЫЙ»
- ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ
- ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
- ЛИКЕР «АРОМАТНЫЙ»
- ЛИКЕР «ЧЕРЕШНЕВЫЙ»
- ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ
- ЛИКЕР «КРЕМОВЫЙ»
- ЛИКЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»
- ЛИКЕР «МУЛАТКА»
- ЛИКЕР «ЧАЙНЫЙ»
- ЛИКЕР «СЛИВОЧНЫЙ»
- ЛИКЕР «КОРОЛЕВСКИЙ»
- ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»
- ЛИКЕР «СЛИВОВЫЙ»
- ЛИКЕР «РЯБИНОВЫЙ»
- ЛИКЕР «МАЛИНОВЫЙ»

- ГЛАВА 3. ЛИКЕР В КУЛИНАРИИ
  -
  - ДЕСЕРТЫ
    - МОРОЖЕНОЕ «ВОСТОРГ»
    - МОРОЖЕНОЕ «ШОКОЛАДНИЦА»
    - МОРОЖЕНОЕ «РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

- МОРОЖЕНОЕ «ОПЬЯНЯЮЩИЙ ПЛОМБИР»
- «ПЛУММ-ПУДИНГ»
- КРЕМ «А-ЛЯ МОККО»
- КРЕМ «УСЛАДА»
- ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
- ЖЕЛЕ «ИЗЫСКАННОСТЬ»
- ЖЕЛЕ «ФРУКТОВАЯ СВЕЖЕСТЬ»
- ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ
- ФРУКТОВЫЕ КРОКЕТЫ
- ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»
- ТОРТ «СЮРПРИЗ»
- «КОКОСОВЫЕ КОМОЧКИ»
- СОУС «ПРЕЛЕСТЬ»
- СОУС «ОРАНЖ»

- КОКТЕЙЛИ
  - «КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «НА ЭКВАТОРЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕР НА ДВОИХ»
  - «ТИП-ТОП»
  - КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ НОЧИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНИЕ ГРЕЗЫ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЛЮБВИ»
  - «МОККО-КОКТЕЙЛЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЕ ПАРНИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ПО-РУССКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ГЕЙШИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КОЛИБРИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ШАХЕРЕЗАДА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЭЛИТНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВСАДНИК»
  - КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЦЕ»
- КРЮШОНЫ
  - КРЮШОН «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»
  - КРЮШОН «ВЗГЛЯД ЛЮБИМОЙ»
- КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ
  - «АЙС-КОФЕ»
  - КОФЕ «PORTO»
  - КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

- КОФЕ «ГАРМОНИЯ ВКУСА»
- ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК
- ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»
- ЧАЙ «НАПИТОК БОГОВ»
- ЧАЙ «КОРОЛЕВСКИЙ»
- «ЧАЙ ВДВОЕМ»
- ЧАЙ «ЗАРОЖДАЮЩЕЕСЯ ЧУВСТВО»
- ЧАЙ «АРОМАТЫ ТРОПИКОВ»

○ ЧАСТЬ III. ВИНО
- ГЛАВА 1. СВЯЩЕННЫЕ ДАРЫ ДИОНИСА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВИНА)
- ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ
  -
  - КРАСНОЕ ВИНО
  - ВИНОГРАДНОЕ ВИНО
    - ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»
    - ВИНО «ЛИДИЯ»
    - ВИНО «КАГОР»
    - ВИНО ИЗ ИЗЮМА
  - ЯГОДНОЕ ВИНО
    -
    - ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ
    - ВИНО «ВИШНЕВКА»
    - ВИНО СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ
    - ВИНО ИЗ КИЗИЛА
    - ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ
    - ВИНО ИЗ МАЛИНЫ
    - ВИНО СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ
    - ВИНО ИЗ РЯБИНЫ
    - ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ
    - ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ
    - ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ
    - ВИНО КЛЮКВЕННОЕ
    - ВИНО ИЗ ВИШНИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК
    - ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ
    - ВИНО СЛИВОВОЕ
    - КРАСНЫЙ ВЕРМУТ
  - БЕЛОЕ ВИНО
    -
    - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ
      -
      - КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОК ДЛЯ

- БЕЛОГО ВИНА?
  - ПОДГОТОВКА СУСЛА
- БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ
- ЯБЛОЧНОЕ ВИНО
- БЕЛОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ИЗ РЯБИНЫ
- ВИНО ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ
- ВЕРМУТ БЕЛЫЙ (БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО)
- МЕДОВОЕ ВИНО
- БЕЛОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА
- ВИНО ИЗ ГРУШИ
- ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

- ГЛАВА 3. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИН
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВЫЙ ЛИМОН»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДОЖДЬ В САХАРЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ХОРОШО»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВОЛНА НАСЛАЖДЕНИЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТНЫЙ НЕГР»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ ИНЕЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ В ПАРИЖЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТВОИ МЕЧТЫ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «НИРВАНА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ИГРИСТЫЙ ЧАЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «НЕБО БЕРЛИНА»
  - КОКТЕЙЛЬ «СКУ-ДРАЙВЕР»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЖЕЛТЫЕ СНЫ»
  - КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ ЛОШАДЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТЕМНЫЕ АЛЛЕИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ КОШКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОРИГИНАЛЬНОСТЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПРОХЛАДНЫЙ ЦИТРУС»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИШЕНКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПИВНОЙ СЮРПРИЗ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ШАМПАНСКОЕ-МОРОЖЕНОЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ШОКОЛАДНЫЙ ЛЕД»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛОККИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТ-БУМ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЭКСТРА-ТОМАТО»
  - КОКТЕЙЛЬ «СОН ОРАНЖ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВ ЦЕЙЛОН»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ САЛЮТ»

- КОКТЕЙЛЬ «ГРОТ ФРУКТИС»
- КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТЬ ЛЮБВИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОРЕХОВЫЙ ЭДЕМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЗЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «СИНЯЯ ПТИЦА»
- КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЧЕСКАЯ БОГИНЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕСЕЛАЯ СЕМЕЙКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИК БРАЗИЛЬЕРО»
- КОКТЕЙЛЬ «ПЕСЧАНЫЙ ПЛЯЖ»
- КОКТЕЙЛЬ «СИБИРСКАЯ СКАЗКА»
- КОКТЕЙЛЬ «РАДУГА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ПОЛЕТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОДИНОКАЯ ПТИЦА»
- КОКТЕЙЛЬ «ТУМАННЫЙ АЛЬБИОН»
- КОКТЕЙЛЬ «СТРАННОЕ ТАНГО»
- КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЕВЫЕ ЦВЕТЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «БОЖЬЯ КОРОВКА»
- КОКТЕЙЛЬ «АРАРАТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ШИРРА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЧАО, БАМБИНО»
- КОКТЕЙЛЬ «КОЛДОВСКОЕ ЗЕЛЬЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «БАНАНОВЫЙ ОСТРОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДОБРЫЙ ВЕЧЕР»
- КОКТЕЙЛЬ «ПЧЕЛИНЫЙ НЕКТАР»
- КОКТЕЙЛЬ «ЕЖЕВИЧНЫЙ КАСКАД»

- ГЛАВА 4. ВИНО В КУЛИНАРИИ
  - КРАСНОЕ ВИНО
    -
    - КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН
    - СОУС БОРДОССКИЙ К МЯСУ
    - СОУС «БИГАРД» К ПТИЦЕ
    - СОУС «ОХОТНИЧИЙ»
    - ИСПАНСКИЙ СОУС
    - СОУС ПОРТУГАЛЬСКИЙ
    - БЕФСТРОГАНОВ
    - ХОЛОДНОЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ
    - ЖАРКОЕ ИЗ МАРИНОВАННОЙ БАРАНИНЫ
    - ТУШЕНЫЙ КРОЛИК
    - ЖАРЕНЫЙ КРОЛИК
    - ФИЛЕ ИЗ КРОЛИКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

- ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА
- РАГУ ИЗ КУРИЦЫ
- ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА
- РУССКОЕ ЖАРКОЕ
- БИФШТЕКС «МИНЬОН» С ПЕРЦЕМ
- ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ ПО-ШАРАНТСКИ
- ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ
- РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ
- ТЕЛЯТИНА «ЛУКУЛЛ»
- ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ
- БАРАНИНА ПО-БОРДОССКИ
- ЦЫПЛЯТА В КРАСНОМ ВИНЕ ПО-ПАРИЖСКИ
- ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ В КРАСНОМ СОУСЕ

- БЕЛОЕ ВИНО
  -
  - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ
    -
    - САЛАТ «ПЬЯНЫЕ КРЕВЕТКИ»
    - САЛАТ «ОГОНЬ И МЕДНЫЕ ТРУБЫ»
    - ЗАКУСКА «МОРСКАЯ»
    - ЗАКУСКА «ДАРЫ МОРЯ»
    - РЫБНОЕ БЛЮДО «МЕЧТА МУЖЧИНЫ»
    - САЛАТ «ПРИВЕТ ИЗ РИО»
    - САЛАТ «ЗАВТРАК ГЕРАКЛА»
    - КРАБОВЫЙ САЛАТ «ЛАГУНА»
    - ВИНЕГРЕТ «ПЛЕННИКИ ЛЮБВИ»
    - БУТЕРБРОД «РУССКИЙ СЮРПРИЗ»
    - БУТЕРБРОД «ЦАРСКОЕ ЛАКОМСТВО»
    - БУТЕРБРОД «ВОСТОРГ»
  - СУПЫ
    -
    - СУП-ПЮРЕ «УДОВОЛЬСТВИЕ»
    - СУП «КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ»
    - СУП «ПРИВЕТ, ГОЛЛАНДИЯ»
    - СУП В ГОРШКЕ «ДРАКОН»

- СУП-ПЮРЕ «ЮЖНЫЙ ЗАГАР»
- СУП-ПЮРЕ «АЗИЯ»
- СУП-ПЮРЕ «НЕОБЫЧНЫЙ»
- ВИННЫЙ СУП «ЗНОЙНЫЙ»
- СОУСЫ
  -
  - СОУС «ГОРЯЧИЕ ГОЛОВЫ»
  - СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»
  - СОУС «ПЕЧАЛЬНАЯ ДЕВА»
  - СОУС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»
  - СОУС «БЕЛАЯ СМЕРТЬ»
  - СОУС «ВИННЫЙ»
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
  -
  - ПУЛЯРКА «ВКУСНАЯ»
  - РУЛЕТ «АППЕТИТНЫЙ»
  - СОЧНАЯ БАРАНИНА «ЗОЛОТОЕ РУНО»
  - ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА «ОХОТНИЧИЙ»
  - ЖАРКОЕ «ПОЛЕТ ОРЛА»
  - ЦЫПЛЯТА «МОНМОРАНСИ» В ВИШНЕВОМ СОУСЕ
  - ЦЫПЛЯТА ПО-КАТАЛОНСКИ
  - ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК «КАВКАЗСКИЙ»
  - ЛОСОСЬ В СОУСЕ «КАРЕЛЬСКИЙ»
  - РЫБНЫЙ ПИРОГ «ЖЕНСКИЙ КАПРИЗ»
  - КОВРИЖКА «ДРЕЗДЕНСКАЯ»
  - СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «БЕЛОЕ МОРЕ»

○ ЧАСТЬ IV. ШАМПАНСКОЕ
- ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»
- ГЛАВА 2. ШИПУЧКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
  -
  - ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ
  - ГРУШЕВОЕ ШАМПАНСКОЕ
  - ШАМПАНСКОЕ ИЗ СМОРОДИНЫ
  - ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА
  - ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ

КЛУБНИКИ
- ШАМПАНСКОЕ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ
- ПЕРСИКОВОЕ ИЛИ АБРИКОСОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

- ГЛАВА 3. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ШАМПАНСКОГО
  - КОКТЕЙЛЬ «НА РАССВЕТЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИШЕНКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТУТТИ-ФРУТТИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВОЕ ПЛАТЬЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИНОГРАДНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНИЧКА»
  - КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ «САХАРНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»
  - КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «БЕЛОСНЕЖНЫЕ ОБЛАКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЮЖНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЮНОСТЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ ЛИМОН»
  - КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБЫВАЕМЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДУШИСТАЯ ЗЕМЛЯНИКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСЫ НА ДЕСЕРТ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «МАРСИАНСКИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЗАБАВА КОРОЛЕЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОРАНЖЕВЫЙ ГАЛСТУК»
  - КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ БРИЗ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ С ШАМПАНСКИМ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОГУРЕЧНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЦВЕТУЩИЙ ШИПОВНИК»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВАНИЛЬНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЕЧНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КАРИЕ ГЛАЗА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТОЕ ШАМПАНСКОЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТВОЙ ДЕНЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАД»
  - КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКОЕЖКАМ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОБЛЕПИХОВЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «С ПРАЗДНИКОМ!»

- КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ПРЕКРАСНАЯ ЛЕДИ»
- КОКТЕЙЛЬ «КАКАО-АРОМАТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЕВРОПЕЙСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СПЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ФИРЮЗА»

■ ГЛАВА 4. «АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ»

-
- КРЮШОН «АРОМАТ ЛЕТА»
- КРЮШОН «БАНАНОВЫЙ РАЙ»
- КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»
- КРЮШОН «СКАЗОЧНЫЙ СОН»
- КРЮШОН «СОЛНЕЧНЫЙ ЗАЙЧИК»
- КРЮШОН «ЗАБВЕНИЕ»
- КРЮШОН «НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО»
- ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН «ФЕЯ»
- КРЮШОН «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»
- КРЮШОН «ВИШЕНКА»
- КРЮШОН «ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА»
- КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»
- КРЮШОН «НЕЖНОСТЬ»
- МУСС «ШОКОЛАДКА»
- МУСС «СЛАДКОЕЖКА»
- МУСС «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»
- МУСС «КОФЕЙНОЕ ЗЕРНЫШКО»
- МУСС «МАЛИНКА»
- МУСС «ЯБЛОЧКО»
- МУСС «ЗИМНЯЯ НОЧЬ»
- МУСС «ЗАГАДКА»
- МУСС «ЗЕМЛЯНИЧКА»
- КЛУБНИЧНЫЙ МУСС
- МУСС «ОЧАРОВАНИЕ»
- МУСС «ПИКАНТНЫЙ»
- МУСС «ЛИМОН»
- КРЕМ «ФАНТАЗИИ В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»
- КРЕМ «ПЕРСИК С КОКОСОМ»
- ГРАНАТОВЫЙ КРЕМ
- КРЕМ «НЕЖНОСТЬ»
- КРЕМ «ТРОПИКАНКА»
- КРЕМ «ИЗЫСКАННОСТЬ»
- КРЕМ «ЗОЛОТОЕ ЯБЛОЧКО»
- КРЕМ «МАЛИНА»

○ ЧАСТЬ V. КОНЬЯК

■ ГЛАВА 1. НАПИТОК ИЗЫСКАННЫЙ И

УТОНЧЕННЫЙ
- ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА
  -
  - КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДРА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННАЯ РОСА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЯРНОЕ СИЯНИЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ГЛОРИЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКОЕ ДЫХАНИЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «РАЙСКИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТ ОСЕНИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЧУДО»
  - КОКТЕЙЛЬ «МУЗА»
  - КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «О\'КЕЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ФЛОРИДА»
  - КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА»
  - КОКТЕЙЛЬ «АЗАРТ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ СОНАТА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПОЦЕЛУЙ АНГЕЛА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ СЛУЧАЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОЖИДАНИЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЗЫ ЛЮБВИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛУЧЕЗАРНЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «АНАНАСОВЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА НЕГРА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТОРНАДО»
  - КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОЛИМП»
  - КОКТЕЙЛЬ «САХАРА»
  - КОКТЕЙЛЬ «МАРГАРИТА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОВАЦИЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЧАРЫ МОРФЕЯ»
  - КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПРИЧУДА»
  - КОКТЕЙЛЬ «НАСЛАЖДЕНИЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТРОПИЧЕСКИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ ЛЕТО»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЖАЖДА»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВЫЗОВ»

- КОКТЕЙЛЬ «КОМЕТА»
- КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ РАЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЛАВА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛАВАНДА»
- КОКТЕЙЛЬ «ИЗАБЕЛЛА»
- КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ УТРА»
- КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТРАСТИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН»
- КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ НОЧЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИДЕНИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЖЕМЧУЖНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «МИЛАЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «МОЛНИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОРЕХОВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «КРАСНЫЙ ЗАКАТ»
- КОКТЕЙЛЬ «МЛЕЧНЫЙ ПУТЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕЛОСНЕЖНЫЕ ОБЛАКА»
- КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»

- ГЛАВА 3. КОНЬЯК В КУЛИНАРИИ
  -
  - ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ
    - САЛАТ ИЗ АВОКАДО
    - БИФШТЕКС ПО-ПАРИЖСКИ
  - ДЕСЕРТЫ
    - ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ»
    - ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»
    - «ПРЯНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ»
    - ТОРТ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»
    - «УЗЕЛКИ С СЮРПРИЗОМ»
    - «ЗВЕЗДОПАД»
    - КРЕМ «КОФЕЙНОЕ ЧУДО»
    - КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ
    - ДЕСЕРТНЫЙ ВИШНЕВЫЙ СОУС
    - СОУС «ШОКОЛАДНЫЙ»
    - СОУС «АБРИКОСОВЫЙ»
    - «ХВОРОСТ»
    - ПИРОЖНЫЕ «ЗАБАВА»
    - ПЕЧЕНЬЕ «СПЯЩАЯ КНЯЖНА»
    - ПЕЧЕНЬЕ «ЮЖНОЕ»

- ПЕЧЕНЬЕ «РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ЧУДО»
- ЭКЛЕРЫ «КОФЕЙНО-КОНЬЯЧНЫЕ»
- ТОРТ «ПРИНЦЕССА НА КОФЕЙНЫХ ЗЕРНЫШКАХ»
- ТОРТ «СЮРПРИЗ»
- БИСКВИТ «БЛАЖЕНСТВО»

- НАПИТКИ
  - «ИСКУШЕНИЕ»
  - «ПРИВОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ»
  - «ИСТОЧНИК СТРАСТИ»
  - ЧАЙ «БАРСКИЙ»
  - ЧАЙ «БОДРЯЩИЙ»
  - КОФЕ-ГЛЯССЕ «АЭЛИТА»

- ЧАСТЬ VI. РОМ
  - ГЛАВА 1. ДАР ЭКВАТОРА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ РОМА)
  - ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА
    - КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАРЕ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЙПФРУТ В РОМЕ»
    - КОКТЕЙЛЬ «НА ОСТРИЕ НОЖА»
    - КОКТЕЙЛЬ «МУСКАТНЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТЫЕ МАНДАРИНЫ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ПЬЯНЯЩИЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЮЖНЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «СЛИВОЧНЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ТВОЯ РАДОСТЬ»
    - КОКТЕЙЛЬ «СЛАСТЕНА»
    - КОКТЕЙЛЬ «С ОГОНЬКОМ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ ЧЕРЕШНЯ»
    - КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВИК»
    - КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ВОЗДУШНЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ С РОМОМ»
    - КОКТЕЙЛЬ «РОМОВАЯ МАЛИНА»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЕ ДЕРЕВО»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЫЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГИЕ ГОСТИ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКИЙ»
    - КОКТЕЙЛЬ «НА СЧАСТЬЕ»
    - КОКТЕЙЛЬ «УТРО В ЛОНДОНЕ»
    - КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ АЛЫЧА»
    - КОКТЕЙЛЬ «КУБИНСКИЙ»

- КОКТЕЙЛЬ «ВСТРЕЧА С ВЬЕТНАМОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЙ ПОЦЕЛУЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «УТРЕННИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЕСЕРТНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «НА КРАЮ СВЕТА»
- КОКТЕЙЛЬ «ДАЛЕКИЕ ДАЛИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРИ ОРЕШКА ДЛЯ ЗОЛУШКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ШТОРМ»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕОБИТАЕМЫЙ ОСТРОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ СЛАВЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБВЕННАЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ РАННЕГО УТРА»
- КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГОЙ ДЛИННОЮ»
- КОКТЕЙЛЬ «РОМ С МАРТИНИ»
- КОКТЕЙЛЬ «РЯБИНУШКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ПЕРСИКОВЫЙ СЛАДКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ЗАМОК»
- КОКТЕЙЛЬ «ГАРТЕНЗИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «МАНГО-МАНГО»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ЦАРИЦА»
- КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КАПИТАНА»
- КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ С ТАИТИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗАГАДКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ГРАФСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКИЕ МЕЧТЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗЕБРА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВОК»
- КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАКАТЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»
- КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЫШКО»

- ГЛАВА 3. РОМ В КУЛИНАРИИ
  -
  - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- РЫБА С ОВОЩАМИ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»
- РОМОВАЯ РЫБА
- РЫБНЫЕ ГРЕНКИ
- РЫБА В СОУСЕ
- ЖАРЕНАЯ РЫБА «ПО-ГОЛЛАНДСКИ»
- ТУШЕНАЯ РЫБА
- САЛАМИС — РЫБНОЕ ФИЛЕ «ПО-ГРЕЧЕСКИ»
- РИС С РОМОМ ПО-ФИЛИППИНСКИ
- БЛЮДА ИЗ МЯСА
  - КУРИЦА АППЕТИТНАЯ
  - КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
  - КУРИЦА В РОМОВОМ СОУСЕ
  - БАРАНИНА НА ВЕРТЕЛЕ
  - МЯСНОЕ ФИЛЕ С ФАСОЛЬЮ
  - РУЛЕТ «МУЛАТКА»
  - МЯСНОЙ РУЛЕТ
  - РУБЛЕНОЕ МЯСО «ПО-АМЕРИКАНСКИ»
- БЛЮДА ИЗ ТЕСТА
  - ПИРОГ «ВКУСНЕЙШИЙ»
  - ГУСАРСКИЕ ПОНЧИКИ
  - «БОЛТЛИВЫЕ» ЯЗЫЧКИ
  - ТОРТ «НЕЗЕМНОЙ ВКУС»
  - ПИРОГ «ВЫСШИЙ КЛАСС»
  - ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕСНЫЕ ДАРЫ»
  - ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»
  - ТОРТ «МЕЧТА ВСЕЙ ЖИЗНИ»
  - БИСКВИТ «ФРУКТОВЫЙ»
  - ПИРОЖНЫЕ «ВКУСНЯТИНА»
  - ПИРОЖНОЕ «ГЕОМЕТРИЧЕСКОЕ»
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ
  - СОУС «ПРИВЕТ ОТ ФЛИНТА»
  - СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»
  - СОУС «ШТИЛЬ»
  - СОУС «НЕЖНЫЙ»
  - СОУС «АППЕТИТНЫЙ»
  - СОУС «РОМАШКА»

○ ЧАСТЬ VII. ДЖИН
- ГЛАВА 1. ТАЙНЫ «ГОЛЛАНДСКОЙ ВОДКИ»
- ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ДЖИНА
  - КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТНАЯ НОЧЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

- КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВА»
- ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ДИЛИЖАНС»
- КОКТЕЙЛЬ «ШАФРАН»
- КОКТЕЙЛЬ «ТИШИНА»
- КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА СТАРОГО ВОЛШЕБНИКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗАБРОШЕННЫЙ ЗАМОК»
- ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ПАРИЖ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЦИТРУСОВЫЙ РАЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЕГИПЕТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ ДОРОГА»
- КОКТЕЙЛЬ «КАНАДА»
- КОКТЕЙЛЬ «МЕЧ СКИФОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ МАКБЕТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕЛИКОБРИТАНИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛУННЫЙ СВЕТ»
- КОКТЕЙЛЬ «ПОДВИГИ ГЕРАКЛА»
- КОКТЕЙЛЬ «КРОЛИК РОДЖЕР»
- КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ЭКСПРЕСС»
- КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ФРЕНД»
- СЛОИСТЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЛИВЕНЬ В ДЖУНГЛЯХ»
- КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ ПРИБОЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТАМ, ЗА ГОРИЗОНТОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ МАРТИНИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛЕД С МАРТИНИ»
- КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-АМЕРИКАНСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «СИНИЙ ТУМАН»
- КОКТЕЙЛЬ «ТОПАЗ»
- КОКТЕЙЛЬ «КРЕПКИЙ ОРЕШЕК»
- КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ БЕРЕГ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЛИМОНОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «НАЙТ КЛАБ»
- КОКТЕЙЛЬ «ИНГЛИШ ДЖИН»
- КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТОВЫЙ РАЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН-ТОНИК»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗАМОРСКИЙ»

- КОКТЕЙЛЬ «НОЧЬ В ЯНВАРЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗАКАТ В АЛЬПАХ»
- КОКТЕЙЛЬ «СТАРИННЫЙ РОМАНС»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ ЛЕБЕДЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «РОКСАНА»
- КОКТЕЙЛЬ «КЮРАСАО»
- КОКТЕЙЛЬ «СЕДЬМОЕ НЕБО»
- КОКТЕЙЛЬ «УБОЙНАЯ СИЛА»
- КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВЫЙ САПФИР»
- КОКТЕЙЛЬ «СИГРЕМС С МАРТИНИ»
- «ФЛОРИДА СПЕШЛ»
- «СИГРЕМС ДЖИН ФИЗЗ»
- «ДИКИЙ ЗАПАД»
- КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-1»
- КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-2»
- КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧНЫЙ С ДЖЕМОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТИХООКЕАНСКАЯ БУРЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ПИРУШКА НА КОРАБЛЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДРУЖБА НАРОДОВ»
- КОКТЕЙЛЬ «Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ, ЖИЗНЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «НАСТОЯЩИЙ АНГЛИЙСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ СОЛНЦЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТМИННЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «АФРИКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ ВАЛЬС»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЖИМ И МЭРИ»
- КОКТЕЙЛЬ «АТЛАНТИДА»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСЛИНОЕ МОЛОКО»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕЗНАКОМКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

- КОКТЕЙЛЬ «СПИ, МОЯ РАДОСТЬ, УСНИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРИУМФАЛЬНАЯ АРКА»
- КОКТЕЙЛЬ «РЫЦАРСКИЙ ТУРНИР»
- КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ МЕЧТА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ ВОЛНА»
- КОКТЕЙЛЬ «АУСТЕР»
- КОКТЕЙЛЬ «РАДУГА»
- КОКТЕЙЛЬ «АЙС ТИ С ДЖИНОМ»
- КОКТЕЙЛЬ «ГАВАЙСКИЙ СНЕГ»
- КОКТЕЙЛЬ «КУЛЕР»

- ГЛАВА 3. ДЖИН В КУЛИНАРИИ
  - МЯСО
    - ХАЧАПУРИ «КАВКАЗ»
    - МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ
    - МЯСО С ДЖИННЫМ СОУСОМ
    - МЯСО С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ИЗ СЛИВ
    - СВИНИНА ПОД УКРОПНЫМ СОУСОМ
    - СВИНИНА В ДЖИНЕ
    - ГОВЯДИНА ПО-ПОЛЬСКИ
    - МЯСО В ДЖИНЕ С КРЕВЕТКАМИ И ОРЕХАМИ
    - ШНИЦЕЛЬ «ОГНЕННЫЙ»
    - ПЕЧЕНЬ В ДЖИНЕ
    - ШАШЛЫКИ ПО-ДОМАШНЕМУ
    - «ВЕЧЕР»
    - «ТОРЖЕСТВО»
    - КОТЛЕТЫ «АЛЛАДИН»
    - «КАРТОФЕЛЬНЫЙ ВЗРЫВ»
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
    - ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ ДЖИН»
    - ТОРТ «ПРАЖСКАЯ ВЕСНА»
    - БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ И ДЖИНОМ
    - БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ИЗЮМА
  - ПРИПРАВЫ, СОУСЫ
    - СОУС ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ДЖИНА
    - ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

- ЧАСТЬ VIII. ВИСКИ
  - ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ЖИВОЙ ВОДЫ»

- ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ
  - КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-1»
  - КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-2»
  - КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ ЦЫПЛЕНОК»
  - КОКТЕЙЛЬ «В СТИЛЕ САФАРИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТЕХАССКИЙ ПАРЕНЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ХЭЛЛО, АМЕРИКА!»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОХОТНИЧИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОН ЛАЙТ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»
  - ЯПОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «SUNTORQ»
  - ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ БЛЮЗ»
  - КОКТЕЙЛЬ «QUEEN ANNA»
  - КОКТЕЙЛЬ «КОРОЛЕВСКИЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «РИЧАРД III»
  - КОКТЕЙЛЬ «IEB»
  - КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ ЛОШАДЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ДОМ ЭШЕРОВ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВОЕ ВИСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «МОЯ ЛЮБОВЬ»
  - КОКТЕЙЛЬ «АФРИКАН ПРЕЗЕНТ»
  - КОКТЕЙЛЬ «МАЙН ВИСКИ»
  - АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ОРАНЖ»
  - КОКТЕЙЛЬ «КАНАДСКИЙ САУЭР»
  - КОКТЕЙЛЬ «ИНДИАНА РИВЕР САУЭР»
  - КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ЙОРК САУЭР»
  - КОКТЕЙЛЬ «БЕРЛИНСКИЙ САУЭР»
  - КОКТЕЙЛЬ «САЙРИ-ВИСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ НЬЮ-САУЭР ВИСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТАУЭР»
  - КОКТЕЙЛЬ «SCOTLAND BALSAM»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С СОДОВОЙ»
  - КОКТЕЙЛЬ «РАШЕН ВИСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «МИЛК ВИСКИ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ОГНЕДЫШАЩИЙ ДРАКОН»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ЧАЕМ»
  - САРОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ДЖИНОМ»
  - КОКТЕЙЛЬ «ТУМАН В САРОННЕ»
  - КОКТЕЙЛЬ «БАЛЬЗАМ АМАРЕТТО»
  - КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ»

- КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ БАЛТИМОР»
- КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ФЕЙЕРВЕРК»
- КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ДЖЕРСИ»
- КОКТЕЙЛЬ «КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ»
- КОКТЕЙЛЬ «АРМСТРОНГ»
- КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКОЕ ВИСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «НА ДНЕ ОКЕАНА»
- КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГА В ГОЛЛИВУД»
- КОКТЕЙЛЬ «КАКАО-ВИСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «СВАДЕБНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЧАО, БАМБИНО»
- КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНОЕ АМАРЕТТО»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ РОЯЛ»
- КОКТЕЙЛЬ «ХАРЛЕЙ ДЭВИДСОН»
- КОКТЕЙЛЬ «ФЕРРАРИ»
- КОКТЕЙЛЬ «МЭНЕН»
- КОКТЕЙЛЬ «МОНТЕ-КАРЛО МАРТИНИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ГОЛД РИВЕР»
- КОКТЕЙЛЬ «КАЗАНОВА»
- КОКТЕЙЛЬ «ТАРЗАН»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛУИДОР»
- КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТАИНСТВЕННЫЙ НЕЗНАКОМЕЦ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЕ НОЧИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ТРУБКА МИРА»
- КОКТЕЙЛЬ «МАЙАМИ-БИЧ»
- КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ ПАНТЕРА»
- КОКТЕЙЛЬ «СУПЕРВИСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ТУФЕЛЬКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ИТАЛЬЯНО»
- КОКТЕЙЛЬ «ЛИОН ВИСКИ»
- КОКТЕЙЛЬ «КАЗИНО»
- КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ЛАВ»
- КОКТЕЙЛЬ «МОЛОДОСТЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ СИРЕНА»

- ГЛАВА 3. ВИСКИ В КУЛИНАРИИ
  -
  - БЛЮДА ИЗ МЯСА
    - ЖАРКОЕ «НЕЖНОЕ»
    - ОБЖАРЕННАЯ ГОВЯДИНА
    - ЖАРКОЕ ПО-ЕВРЕЙСКИ
    - МЯСО АЗУ
    - МЯСО «ВКУСНОЕ»
    - СОЧНАЯ БАРАНИНА
    - ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ
    - БИФШТЕКС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»
    - ЖАРКОЕ «ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ»
    - ФИЛЕ В СОУСЕ
  - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
    - РЫБНОЕ ФИЛЕ В СОУСЕ
    - «ЗАГОРЕВШАЯСЯ» РЫБА
    - ЖАРЕНАЯ РЫБА С МАЙОНЕЗОМ
    - ЗАЛИВНАЯ РЫБА
  - БЛЮДА ИЗ ТЕСТА
    - БАНАНОВОЕ ВИСКИ
    - ЖАРЕНЫЕ ДОЛЬКИ АНАНАСА
    - АНАНАСОВЫЙ ТОРТ
- ЧАСТЬ IX. ВОДКА
  - ГЛАВА 1. «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)
  - ГЛАВА 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
    -
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ ДЛЯ ВОДКИ
      - ХЛЕБНАЯ ВОДКА
      - САХАРНАЯ ВОДКА
      - ЗЕРНОВАЯ ВОДКА
      - ВОДКА ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ И ПИВА
      - СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА
      - ГРУШЕВАЯ ВОДКА
      - ВОДКА ИЗ КОНФЕТ
      - ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ
      - ВОДКА ЗЕРНОВАЯ С КАРТОШКОЙ
      - ВОДКА ИЗ ГРУШИ И СЛИВЫ
      - «ОГНЕННАЯ ВОДКА»
      - ВОДКА «СУТОЧНАЯ»
      - ВОДКА «ДВУХЧАСОВАЯ»
      - ВОДКА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

- ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ
- ТМИННАЯ ВОДКА
- ВОДКА «АРОМАТНАЯ»
- РЯБИНОВАЯ ВОДКА
- ВОДКА «КРАСНАЯ МОСКВА»
- ВИШНЕВАЯ ВОДКА
- ВОДКА ЛИМОННАЯ
- ВОДКА С ЧЕРНОСЛИВОМ
- ВОДКА С ПЕРЧИКОМ
- ВОДКА «ПРЯНАЯ»
- ВОДКА С ШАЛФЕЕМ И ЗВЕРОБОЕМ
- ВОДКА МЯТНАЯ
- ВОДКА ПОЛЫННАЯ
- ВОДКА ВАНИЛЬНАЯ
- ВОДКА «КУПЕЧЕСКАЯ»
- ВОДКА СУХАРНАЯ

- ГЛАВА 3. ВОДКА В КУЛИНАРИИ
  -
  - ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ «ОГОНЕК»
  - «СОЧНАЯ МЯКОТЬ»
  - «ОБЕД АКСАКАЛА»
  - ВАЛЬДШНЕПЫ С СОЕВЫМ СОУСОМ
  - «НЕЗАБЫВАЕМАЯ»
  - ЦЫПЛЯТА С ЯБЛОКАМИ
  - «ПЬЯНЫЕ ОГУРЦЫ»
  - ВЫПЕЧКА
    - «КОРСАР»
    - «ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»
    - «ВИШНЯ НА СНЕГУ»
    - «РАЗГУЛЯЙСЯ»
    - «ЛАКОМКА»
    - «СЛАДКИЙ ХЛЕБУШЕК»
    - «ЛАКОМСТВО»
    - ПЕЧЕНЬЕ «СЛОЕНЫЕ КОСЫНОЧКИ С МЯСОМ»
  - НАПИТКИ
    - ЧАЙ «ДРЕВНИЙ» (на три порции)
    - «КОФЕЙНОЕ О\'КЕЙ»
    - «РУССКИЙ СТИЛЬ»
    - «КОФЕЙНОЕ ЗЕЛЬЕ»

- ЧАСТЬ X. НАСТОЙКИ И БАЛЬЗАМЫ
  - ГЛАВА 1. ИЗ ИСТОРИИ
  - ГЛАВА 2. БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ
    -

- СЛАДКАЯ НАСТОЙКА «РЯБИНОВАЯ»
- СЛАДКАЯ НАСТОЙКА «ЮЖНАЯ НОЧЬ»
- НАСТОЙКА МЯТНАЯ
- НАСТОЙКА «СИЛА ПРИРОДЫ»
- НАСТОЙКА «ДЫННАЯ»
- НАСТОЙКА «КАЛИНКА»
- НАСТОЙКА «ЗАПЕКАНКА»
- НАСТОЙКА «БОЯРЫНЯ-ЯГОДА»
- НАСТОЙКА «ЧЕРНЫЕ ГЛАЗА»
- НАСТОЙКА «КЛЮКОВКА»
- НАСТОЙКА ИЗ ШИПОВНИКА
- НАСТОЙКА «ЛЕСНАЯ ЯГОДА»
- НАСТОЙКА «ЧЕРЕМУШКА»
- НАСТОЙКА «ОРЕХОВАЯ»
- НАСТОЙКА «МАЛИНОВАЯ»
- НАСТОЙКА «ЛЕДИ ОТДЫХАЮТ»
- НАСТОЙКА «ОБЛЕПИХА»
- НАСТОЙКА «ЭКЗОТИЧЕСКАЯ»
- НАСТОЙКА ИЗ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК
- НАСТОЙКА «ЯБЛОНЬКА»
- НАСТОЙКА «БЛЭК КУРАНТ»
- НАСТОЙКА «ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ»
- НАСТОЙКА ГРАФА РАЗУМОВСКОГО
- НАСТОЙКА «ЯГОДНАЯ»
- НАСТОЙКА «СОЛНЫШКО»
- НАСТОЙКА «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»
- НАСТОЙКА «МЯТНАЯ»
- НАСТОЙКА «РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»
- НАСТОЙКА «КЛЮКВА В САХАРЕ»
- НАСТОЙКА «МУЛАТКА-ШОКОЛАДКА»
- НАСТОЙКА «ЗА МИЛЫХ ДАМ!»
- НАСТОЙКА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»
- БАЛЬЗАМ «СТАРАЯ ДАЧА»
- БАЛЬЗАМ «ОБЛЕПИХОВЫЙ»
- БАЛЬЗАМ «ГОРЕЧЬ»
- БАЛЬЗАМ «ЛЕСНИК»
- БАЛЬЗАМ «МУЖСКАЯ СИЛА»
- БАЛЬЗАМ «ОРЕХОВЫЙ»
- БАЛЬЗАМ «КОФЕЙНЫЙ»
- БАЛЬЗАМ «НА ЗДОРОВЬЕ!»
- БАЛЬЗАМ «СОСНОВЫЕ ИГОЛКИ»
- БАЛЬЗАМ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
- БАЛЬЗАМ «СЕКРЕТ ДОЛГОЛЕТИЯ»
- БАЛЬЗАМ «ЧАЙНЫЙ»

- БАЛЬЗАМ «ВОЛЖСКИЙ»
- БАЛЬЗАМ «ПОХМЕЛЬНЫЙ»
- БАЛЬЗАМ «ЕРОФЕИЧ»
- БАЛЬЗАМ «ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ»
- БАЛЬЗАМ «РУССКИЙ»
- БАЛЬЗАМ «УСПОКОЙ»
- БАЛЬЗАМ «ДЛЯ ВСЕХ»
- БАЛЬЗАМ СВЯТОГО ПАВЛА
- БАЛЬЗАМ «КРЕПКИЕ НЕРВЫ»
- БАЛЬЗАМ «СУХОВЕЙ»
- БАЛЬЗАМ «ЗИМНИЙ»
- БАЛЬЗАМ «ДЕСЕРТНЫЙ»

- ГЛАВА 3. НАСТОЙКИ И БАЛЬЗАМЫ В КУЛИНАРИИ
  -
  - ПРЯНЫЕ СОУСЫ
    - ПИКАНТНЫЙ СОУС ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД
    - СОУС С ХРЕНОМ
    - СОУС С ХРЕНОМ И СВЕКЛОЙ
    - СОУС С ХРЕНОМ И СМЕТАНОЙ
    - СОУС С ВЕТЧИНОЙ
    - СОУС С ОСТРЫМ СЫРОМ
    - СОУС С ГРИБАМИ
    - ИСПАНСКИЙ ОЛИВКОВЫЙ СОУС С БАЛЬЗАМОМ «АРАШАН»
    - СОУС С ЯБЛОЧНОЙ НАСТОЙКОЙ
    - БЕЛЫЙ ОСТРЫЙ СОУС С ЭСТРАГОНОМ
    - КРАСНЫЙ СОУС С КЛЮКВЕННОЙ НАСТОЙКОЙ
    - ПИКАНТНЫЙ СОУС С НАСТОЙКАМИ
    - КРАСНЫЙ СОУС С ВИШНЕВОЙ НАСТОЙКОЙ
    - КРАСНЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ
    - СОУС С ЭСТРАГОНОВЫМ УКСУСОМ
    - СОУС С ЧЕРНЫМ РИЖСКИМ БАЛЬЗАМОМ ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ
    - СОУС ЯИЧНЫЙ С «ЮБИЛЕЙНОЙ» НАСТОЙКОЙ
    - ЛУКОВЫЙ СОУС С «ПЕРЦОВКОЙ»
    - ЛУКОВЫЙ СОУС «ПИКАНТНЫЙ»
  - ВЫПЕЧКА
    -

- ТОРТ ИЗ КЕКСА С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ КОФЕЙНЫЙ С ВАФЛЯМИ
- ХЛЕБНЫЙ ТОРТ
- ТОРТ «ПЕРВЫЙ ПОЦЕЛУЙ»
- ТОРТ «БЕЛОСНЕЖКА»
- ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»
- ТОРТ «ЗВЕЗДА ВОСТОКА»
- ТОРТ «ВИШЕНКА»
- ТОРТ С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ

- ДЕСЕРТ
  - ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧКА»
  - ДЕСЕРТ С БАЛЬЗАМОМ
  - МУСС КЛУБНИЧНЫЙ
  - КЛУБНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЕСЕРТ
  - КЛУБНИКА В НАСТОЙКЕ С ТВОРОГОМ
  - ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНОВОГО СИРОПА С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ
  - ЖЕЛЕ С ГРАНАТОВОЙ НАСТОЙКОЙ
  - ЖЕЛЕ СО СЛАДКИМ БАЛЬЗАМОМ
  - БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ
- НАПИТКИ НА ОСНОВЕ НАСТОЕК И БАЛЬЗАМОВ
  -
  - НАПИТОК-АПЕРИТИВ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»
  - ВОДКА «ОЛД-ФЭШЕНД»
  - НАПИТОК «ГОЛДЕН РОУЗ»
  - НАПИТОК «ЛЕДИ ДИАНА»
  - НАПИТОК «САЛЮТ»
  - НАПИТОК «ЛИМОННЫЙ»
  - НАПИТКИ-ДИДЖЕСТИВЫ
  - НАПИТОК «ПОЛНОЧНАЯ ЖАРА»
  - НАПИТОК «ГАМЛЕТ»
  - НАПИТОК «ЦУНАМИ»

Иван Ильич Дубровин
Все о спиртных напитках

ВВЕДЕНИЕ

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее — во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умилостивить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготавливались русские традиционные народные хмельные напитки.

Из нашей книги вы узнаете для себя много нового и

интересного о таких спиртных напитках, как: пиво, ликер, вино, шампанское, ром, джин, виски, водка, настойки и бальзамы. Мы расскажем вам о происхождении данных напитков, о том, как можно приготовить их в домашних условиях, а также о самых изысканных блюдах и коктейлях, приготовленных на их основе. Но хотим сразу вас предупредить, что рецептов изготовления рома, виски и джина в домашних условиях в нашей книге вы не найдете, так как они до сих пор остаются для всех загадкой.

ЧАСТЬ I. ПИВО

ГЛАВА 1. ДАР ВАВИЛОНА

Пиво существует не одну сотню лет. Оно зародилось в очагах древних цивилизаций. Если быть точными, то семь тысяч лет тому назад. Случилось это так давно, что можно смело предположить, что пиво — это дар богов. Как на самом деле обстояло дело, сказать трудно. Варить пиво начали еще древние вавилоняне и египтяне. Они были настолько набожными и так любили тайны, что ни за что на свете не признались бы, получили ли они рецепт приготовления пива в дар от богов или же его в результате безумного эксперимента.

Мы не оговорились, когда употребили словосочетание «безумный эксперимент». Дело в том, что вкусовые качества изготавливаемых напитков не изучались в те далекие времена с научной точки зрения. Кто-то просто готовил изо дня в день один и тот же напиток и, видимо, для того чтобы не умереть со скуки, добавлял в него что-нибудь новенькое, а в результате появлялись все новые и новые напитки, которые подчас вовсе не походили на первоначальный вариант.

Вполне вероятно, что с пивом произошло то же самое. Только не думайте, что самое первое пиво имело те же ингредиенты, что и современные его сорта. Древние вавилоняне и египтяне сначала варили неохмеленное пиво. Для вкуса и аромата наши древние предки добавляли в него сосновые побеги и другие ароматические вещества. В некоторых странах в пиво клали сахар и рис. К слову сказать, эти добавки используются в некоторых сортах пива и по сей день. Однако они уже не играют в процессе его приготовления особо важной роли.

Древние римляне и германцы тоже умели варить пиво. Римляне же называли германское пиво не иначе как варварским напитком. А в общем, создается впечатление, будто пиво варили во всех уголках земли, просто каждый народ называл пиво по-своему и использовал оригинальную рецептуру, которая сохранялась в тайне.

Хмель, без которого теперь не обходится пивное производство, начали применять в IX веке. И здесь россияне не отстали от всех остальных пивоваров. В то время в Сибири стали готовить охмеленное пиво. То ли сибиряки пользовались большим авторитетом, то ли употребление по-новому сваренного пива сказалось на их популярности, однако в скором времени охмеленное пиво стали варить и в Киевской, и в Новгородской Руси.

Особенно отличились в то время новгородские пивовары. Об

этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX в. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников — солодовщиков, хмелевиков и пивоваров.

Как только хмель начали применять в процессе пивоварения, сразу же встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. С течением времени стали появляется различные технологические приемы, позволяющие решить подобную проблему. Во все времена пивовары стремились придать пиву аромат свежего хмеля. По мнению пивоваров, нет ничего приятнее этого запаха. Уверены, что спорить с этим никто и не будет.

В разных странах эту проблему решали по-разному. Так, для того чтобы придать пиву хмелевый запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. Иногда его добавляют в молодое или уже готовое пиво.

В наши дни, используя этот прием, пивовары задают сухой хмель на дображивание или кладут его в кеги. А в те времена, когда пиво хранили в бочках, хмель клали прямо в них и оставляли его там на одну-две недели. С тех самых пор такой способ охмеления получил название сухого или сырьевого охмеления. Именно таким способом пивовары сотни лет назад стремились усилить восприятие пива, не увеличивая его горечи.

Но вернемся в Россию. Промышленное производство пива в нашей стране стало развиваться лишь в середине XIX в. К сожалению, только в этот период времени Россия смогла позволить себе строительство крупных заводов в Москве и Петербурге, Харькове и Киеве.

Однако позвольте немного отклониться от рассказа о достижениях российских пивоваров. Хочется обратить ваше внимание на то, что народы Кавказа занимались и занимаются не только виноделием, но и пивоварением. И как показало время, делают они это весьма и весьма успешно. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Хотелось познакомить вас лишь с одной, которая повествует о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов и опустилась там на солод, который сушился на солнце. Клюнула она одно зернышко солода, и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны.

Шатана (героиня осетинского национального эпоса «Сказание

о нартах») бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен и — чудо! Сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. И задумалась Шатана. Смолола она солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной.

Пили и дивились нарты такому напитку».

Не правда ли, замечательная легенда? Она не только красива, но и свидетельствует о многовековой истории осетинского пива. К слову сказать, первое упоминание о нартском пиве появилось в «Сказаниях о нартах» — национальном осетинском эпосе.

И хотя ученые до сих пор не знают точную дату возникновения нартского эпоса, известно, что он прекратил развитие во время нашествия татарских воинов в 1395 г. Но даже имея такие данные, не трудно сделать вывод о том, что осетинское пиво действительно имеет давнюю историю. И хотя нартский эпос прекратил свое существование, традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они и дошли до наших дней.

Пиво у нартов считалось напитком совершенно особенным. Так, Шатана является культурологическим образом, посредством которого люди и получили рецепт приготовления пива в дар от богов. А то, что даруется высшими силами, не забывается. Вот почему с самого момента возникновения пива люди на осетинской земле стали верить в то, что произнесенные над бокалом пива молитвы будут непременно услышаны богом. Вот и зародилась традиция и в час радости, и в минуту скорби осушать бокал волшебного осетинского пива, дабы радость удвоилась, а горе покинуло.

До сих пор пиво «алутоп», приготавливаемое по старинному аланскому рецепту, не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Огромное количество пива всегда варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Интересно, что варка пива приобрела огромное значение не только у осетин. Народы, населявшие соседние с осетинами территории, обращались за помощью и советом к осетинским пивоварам. Те и советом могли помочь, и пива наварить, если понадобится. В далекие времена осетины считались лучшими мастерами пивоваренного дела на Кавказе.

Именно они изготовили огромные медные котлы и много другой специальной утвари, предназначенной для варки пива. Интересно, что в домашних условиях благодаря изобретенным

приспособлениям удавалось добиваться превосходного качества изготавливаемого напитка.

Теперь вернемся к российским пивоварам. Хотелось бы обратить ваше внимание на то, что они, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у заграничных специалистов. Отечественные специалисты старались выезжать на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. Многие предприниматели отдавали предпочтение импортному оборудованию, организовывая производственный процесс на своих пивоварнях.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании Holsten-Brauerei AG. Она была основана в 1879 г. Благодаря тому что немецкие пивовары всегда старались сохранять существующие традиции и вместе с тем непрестанно работали над созданием все новых и новых сортов пива, немецкое пиво «Holsten» дожило до наших дней. В настоящее время вкусом этого пива наслаждаются люди во всем мире. В нескольких странах мира производится это пиво по лицензии немецкой компании. Развитие пивоваренной промышленности никогда не стояло на месте. Богат событиями в этой области XX в. Хотелось бы упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе. Он открылся в 1950 году. Примечательно, что первые пивоваренные цеха находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани. Так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благославлена Богом и вместе с тем одобрена чиновниками.

Пиво на протяжении всей его истории существования было любимо особами высокого социального происхождения и рядовыми гражданами страны. Ни вероисповедание, ни социальное положение, ни политический строй в стране не могли повлиять на популярность этого напитка. Его любили и любят осетинские джигиты и российские служащие, высокопоставленные чиновники и рядовые граждане страны.

ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Для приготовления пива в домашних условиях необходимо знать о том, что готовится оно при помощи процесса спиртового брожения, которое происходит в сусле — пивной закваске. Сусло, в свою очередь, может состоять из смеси следующих компонентов: ячменный солод, хмель и вода. Все вышеперечисленные пивные компоненты являются основными, базовыми, на основе которых можно фантазировать и экспериментировать далее, что и делают наши российские пивовары, предлагающие на наш суд все новые и новые разновидности этого янтарного напитка.

В зависимости от количества, качества и вида пивных компонентов вкус, аромат, цвет, консистенция и другие параметры пива могут изменяться в самом широком диапазоне. Например, для того чтобы пиво приобрело определенные качества, при изготовлении некоторых сортов пива ячменный солод может быть заменен на рисовую, кукурузную или ячменную муку. Иногда вместо солода или муки используется обыкновенный сахар.

В самом процессе пивоварения можно выделить несколько основных, обязательных стадий: производство ячменного солода, получение пивного сусла и его сбраживание с помощью пивных дрожжей, созревание или «дображивание», фильтрация и розлив. Эти стадии изготовления пива вполне возможно выполнить в домашних условиях, без применения новейших современных технологий и сложнейшего оборудования.

Крахмал, содержащийся в зерновых продуктах, необходимо предварительно превратить в сахар, для чего и используется солод. Солод обладает способностью переводить крахмал и некоторые другие вещества, содержащиеся в зерновых, в растворимое состояние, и это происходит под влиянием солодовых ферментов. Производство специального ячменного пивного солода, который является основным сырьем при выработке пива, включает следующие стадии: очистка ячменя, его сортировка, замачивание, проращивание или солодоращение, сушка пророщенного солода и его очистка от появившихся зеленых ростков и, наконец, отлеживание солода. Другими словами, пивоваренный ячменный солод — это не что иное, как пророщенный и высушенный солод.

В домашних условиях замачивание зерен злаков производится в эмалированной посуде большого диаметра. Рожь должна вымачиваться в течение 25–30 часов, ячмень — 50–60,

причем каждые 6–7 часов воду следует менять. При смене воды иногда рекомендуется оставлять зерно без воды примерно на 2–3 часа, так как кислород, имеющийся в воздухе, просто необходим для активизации жизненных процессов активности зерна. После окончания замочки зерна проращивают в той же самой посуде или сразу в нескольких невысоких кастрюлях или ванночках.

Продолжительность проращивания зерен при комнатной температуре следующая: рожь — 3–4 суток, ячмень — 6–7 суток. При этом зерно следует периодически сбрызгивать водой для увлажнения и ворошить. Ростки должны появиться примерно через день-другой после начала проращивания. Продолжительность хранения готового свежего солода не должна превышать 2–3 дней.

Готовый высушенный солод имеет сладковатый вкус и характерный аромат. От вида, свойств и качества солода зависят не только важнейшие пивные характеристики, но и сам цвет будущего пива. Так, для изготовления светлого пива используется светлый солод, а для темного — темный, карамельный солод. Вообще-то, все имеющиеся сорта пива подразделяются на светлые и темные не только в зависимости от свойств солода, но и от способов, применяемых при обработке пивных компонентов, в результате которых напиток приобретает светлый или темный оттенок.

Перед тем как получить непосредственно пивное сусло, подготовленный солод должен пройти еще дополнительную обработку. Для этого его полируют, дробят и смешивают с водой. Смесь дробленого солода с водой в пивоварении называется затором, а сам процесс смешивания мелких частичек солода с подготовленной особым образом водой — затиранием. В полученной смеси, которая на этот момент времени является будущим пивным суслом, при поддержании определенного температурного режима происходит множество ферментативных процессов. В результате содержащийся в солоде крахмал осахаривается, и по окончании этого процесса производство сусла переходит к следующей стадии, в которой происходит его сбраживание с помощью хмеля и пивных дрожжей.

Далее пивное сусло процеживают, фильтруют, в результате чего оно становится прозрачным. Для ароматизации и осветления готового сусла его кипятят вместе с хмелем, который впоследствии удаляется. После этого готовое сусло охлаждается.

Следующий этап — это сбраживание сусла, которое происходит при помощи специально выращенных пивных дрожжей. По времени этот процесс занимает примерно неделю. Существует такая закономерность: чем дольше происходит

брожение сладкого пивного сусла, тем меньше в нем остается сахара и тем больше в нем образуется спирта. Во время этого самого сбраживания в пиве и образуются углекислый газ и спирт. Но и это еще не все.

Полученному «молодому» пиву необходимо добродить, для чего его помещают в специальные сосуды. Процесс дображивания длится дольше — от 20 до 90 суток, и именно на этом этапе пиво становится пивом в полном смысле этого слова. Оно приобретает свой непередаваемый вкус и аромат, в нем накапливается углекислый газ, и оно окончательно осветляется. На промышленном (заводском) производстве пива иногда применяются непрерывные и ускоренные способы производства, при которых сроки сбраживания и дображивания пива крайне сжимаются. Но зачастую это негативно отражается на качестве самого напитка и его основных характеристиках, и лишь немногим крупным пивным производителям удается этого избежать или как-то нивелировать полученные отклонения в свойствах напитка.

После процесса дображивания пиво освобождают от находящихся в нем дрожжей при помощи фильтрации, и только после этого можно считать его вполне готовым к употреблению.

Добиться абсолютного соответствия стандартам и подразделению пива просто невозможно, да и ни к чему. Многие пивные производители, наоборот, стремятся придать своему продукту специфический вкус или аромат, который и отличал бы его от других, и запоминался потребителю, стал своего рода фирменной маркой данного сорта. Поэтому вы как полноправный и полноценный пивной производитель, уже зарекомендовавший себя и свою домашнюю продукцию среди друзей, родственников, знакомых и соседей, можете с помощью определенных операций или небольших изменений в рецептуре напитка придать ему интересный вкусовой оттенок.

Вы уже знаете, что темное или светлое пиво имеет определенные показатели крепости. Крепость пивного напитка зависит от продолжительности вышеописанного процесса забраживания пивного сусла, то есть выдержки: чем она больше, тем крепче получится пивной напиток. Запомните, что любое пиво должно быть прозрачным — это первая проверка на качество и правильность выполнения всех рецептурных и технологических процессов.

Итак, теперь вы немного просвещены насчет основных технологических процессов изготовления пива, поэтому можно начинать готовиться открывать собственный мини-заводик, устроенный из подручных средств, и с помощью упрощенной

технологии собственной разработки приступить к изготовлению пива собственной марки.

ПИВО ОРИГИНАЛЬНОЕ СТАРИННОЕ

Требуется для солода: 1 часть кукурузы, 1 часть пшеницы или ячменя.

Для пивного сусла: на 4 кг солода — 10 л воды, 50 г дрожжей, 100 г сахара, хмель по вкусу.

Способ приготовления. Этап первый: подготовка сырья для приготовления пивного солода. Для начала вам необходимо обзавестись солодовой мукой. Для этого вам понадобятся зерна пшеницы, ячменя или кукурузы (на крайний случай). Кстати, подмечено, что пиво становится вкуснее, если для солода брать не только один вид определенного зерна, а приготовить смесь из нескольких различных компонентов. Например, можно сделать смесь из кукурузы, ячменя и пшеницы.

Выбранные зерна или их смесь нужно тщательно перебрать и замочить в воде комнатной температуры так, чтобы вода была налита выше уровня зерен примерно на 3–4 см. Залитое зерно следует оставить примерно на сутки, для того чтобы оно как следует разбухло. На следующий день воду слейте, а разбухшие зерна переложите в ящик или корыто, где их немного спрессуйте, прижмите ко дну и стенкам. Корыто плотно накройте, чтобы внутри него стало тепло, и иногда перемешивайте, после чего зерно вновь следует немного спрессовывать.

Когда зерна прорастут, их следует отделить друг от друга и сушить воздушной сушкой, то есть способом, наиболее близким к естественному. Хотя вместо воздушной сушки в этих целях можно использовать и плиту. Просушенные как следует проросшие зернышки перемелите в муку.

Следующий этап — это непосредственное приготовление пивного сусла. Воду подогрейте примерно до 30 град. и аккуратно, постепенно всыпьте в нее солодовую муку. Нужно постараться, чтобы не получилось комков, поэтому постоянно помешивайте образовавшуюся кашицу деревянной ложкой или специальной мешалкой. Постепенно поднимайте температуру солодовой кашицы, чтобы она нагрелась до 70 град., и продержите ее на таком температурном уровне в течение одного часа. После этого солодовую смесь доведите до кипения.

Заранее просейте часть солодовой муки и прожарьте до темно-коричневого цвета на сковороде или на противне в духовке. Прожаренную муку всыпьте в кипящую на огне массу и также хорошенько перемешайте, чтобы не образовались мучные

комочки. После этого солодовая масса должна покипеть еще в течение 5–6 минут. Главное в этом процессе — не переварить эту массу, иначе ваша работа пойдет насмарку и придется все делать заново. Чтобы проверить, в каком состоянии находится солодовая масса и следует ли ее еще варить, поднимите из нее деревянную ложку, чтобы солодовая жидкость стекала с нее струйкой. Так вот, если эта струйка прозрачная, все нормально, а если нет, вполне возможно, что вы ее немного переварили.

Следующий этап — это процеживание и фильтрация готового солода. Для удачного выполнения данного процесса вам понадобится специальное приспособление, которое нужно будет сделать самостоятельно — это своеобразная экологически чистая портативная цедилка. В ее качестве может выступить корзина, сплетенная из мелких, тонких, а главное — чистых хворостинок. Дно и стенки обложите обыкновенной пшеничной соломой, которую предварительно тщательно промойте под проточной водой, а затем прокипятите.

Далее вам понадобится чан, котел или большая кастрюля, где, собственно, и будет вариться этот божественный напиток. Помимо этой кухонной посудины, вам понадобится еще одна кастрюля или пищевая емкость, которая по своим размерам должна быть побольше плетеной корзины, так как ее (корзину) придется вставлять в эту тару. Еще одна мелочь — тара, в которую будет вставляться корзинка, должна быть абсолютно чистой и иметь отверстие. Если вы никак не можете догадаться, зачем же столько кастрюль и что куда вставлять, объясняем: первый, самый нижний уровень — это чан или котел, где будет вариться пиво, второй, то есть тот, который повыше, — это посудина с отверстием, из которого будет вытекать процеженная солодовая масса, и третий — это вставленная в посудину с отверстием плетеная корзина. Таким образом, у вас получится башня, с помощью которой вам и удастся процедить готовый солод.

В корыто или кастрюлю с дыркой вставьте корзинку, выложенную почти стерильной соломой, и процедите солодовый отвар. Перекладывая небольшими порциями отвар в корзину, вы увидите, что чистая солодовая жидкость из корзинки стекает к отверстию и вытекает из него в чан, стоящий снизу. Из емкости, где варился солод, ковшиком вычерпывайте солодовую гущу и перекладывайте в корзинку, где гущу следует немного разровнять, чтобы процесс процеживания происходил побыстрее. Так небольшими порциями вы и вычерпаете все содержимое кастрюли. Если у вас в наличии не оказалось подходящего чана для варки пива, солод вы можете процедить в любую другую

посуду, подходящую по размерам, в которой уместится вся солодовая масса, а затем перелить уже процеженную жидкость обратно в тот котел, где она варилась ранее. Только не забудьте эту посудину предварительно перед повторным использованием хорошенько промыть, чтобы не испортить процеженный и чистый солод.

Процеженный солодовый отвар поставьте на сильный огонь, ждите, пока он закипит, а затем варите в течение 1–1,5 часа с момента закипания. По прошествии этого времени в солодовый отвар добавьте хмель и варите все в течение еще одного часа. После этого снимите котел с огня и поставьте его в сторону, чтобы содержимое как следует остудилось, примерно до 20–25 град. Далее процедите отвар через сито и перелейте его в посуду, в которой он будет бродить.

Для брожения необходимо заранее приготовить закваску, которая будет состоять из сахара и дрожжей. Дрожжи разведите небольшим количеством теплого солодово-хмельного отвара, туда же положите сахар и дайте дрожжам хорошо подойти. Когда закваска готова, положите ее в уже остуженный пивной отвар и все как следует перемешайте. После этого котел с пивным полуфабрикатом накройте теплым материалом и поставьте в теплое место на брожение. Вам остается только ждать до тех пор, пока пиво не будет полностью готово, а данный процесс занимает по времени около 2–3 дней. Во время брожения на поверхности пива будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. При этом не забывайте каждый раз вновь прикрывать пиво теплым материалом. Кстати, снятую пену вы можете и не выбрасывать, так как ее можно с тем же успехом использовать в следующий раз, при очередной варке пива, в качестве дрожжей.

Через 2–3 суток пиво будет почти готово к употреблению. Но прежде чем приступать к дегустации доморощенного пива, не забудьте его процедить, и желательно через волосяное сито, после чего пиво следует ненадолго перенести в прохладное место, чтобы его температура стала подходящей. Теперь оно готово, можно приступать к празднику пива. Кстати, пиво становится вкусным и ароматным, когда его температура достигает 10 град.

Давно замечено и доказано, что именно при этом температурном показателе пиво наиболее полно проявляет свой насыщенный и неповторимый вкус, ощущаются все его качества и аромат. Поэтому если вы решили идти до победного конца, не поленитесь довести готовый напиток до нужной температуры, чтобы быть точно уверенным, что приглашенные дегустаторы будут поражены наповал.

ПИВО ДОМАШНЕЕ БЕЛОЕ

Требуется: 30 л воды, 400 г хмеля, 6 кг сахара, 2 стакана пивных дрожжей.

Способ приготовления. Прежде всего вам понадобится деревянная бочка вместимостью около 6 ведер. Для приготовления пива вам придется немного переделать бочку: заколотите с боковой стороны ближе к днищу бочки втулку и сделайте отверстие для будущего крана, а на противоположной, верхней, стороне дна посередине сделайте отверстие, которое будет затыкаться обыкновенной втулкой.

После всех подготовительных работ можно смело приступать к самому первому этапу приготовления пива. Для этого вам понадобится котел, в котором будет вариться пиво. В него влейте воду, поставьте его на огонь и доведите до кипения. После этого в воду положите отборный хмель и доведите жидкость до кипения еще раз. После закипания дайте содержимому котла покипеть в течение 5–6 минут, после чего снимите котел с огня. Полученный хмелевый отвар процедите через холстину или сплетенную из тонкой лозы корзинку, выложенную изнутри промытой и прокипяченной пшеничной соломой. Добавьте сахар, готовые пивные дрожжи, после чего отвар хорошенько перемешайте, чтобы сахар растворился полностью. Пивной отвар перелейте в подготовленную заранее бочку, которую следует переставить в теплое место, для того чтобы начался процесс брожения. Втулку при этом закупоривать не следует.

Вы заметите, что жидкость в бочке стала очень сильно пениться, но буквально через несколько дней пена опадет. Остатки пены лучше всего снять. Если вы решили варить пиво в летнее время, процесс брожения будет длиться примерно 3–4 недели, причем в последние две недели втулку нужно будет заткнуть. И это еще не все: через каждые два дня втулку следует открывать и вновь закрывать.

На протяжении всего этого периода у жидкости, которая находится в бочонке, должен совершенно исчезнуть привкус сахара, и если этого не произошло, процесс брожения следует еще продлить. Именно по этому показателю — присутствию или отсутствию сахарного вкуса — вы сможете определить, достаточно ли перебродило пиво или нет. Когда сахарный привкус совсем пропадет, вколотите в бочку накрепко втулку и оставьте пиво в покое на 4–5 дней. По прошествии этого времени пиво будет полностью готовым к употреблению, но прежде его следует перелить с помощью приделанного ранее краника в отдельные бутылки, которые крепко закупориваются. Переливать

пиво следует, для того чтобы оно не испортилось.

ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ

Требуется: на 8 л кипяченой и отстоянной воды — 1,2 кг сахара, 1 стакан пивных дрожжей.

Способ приготовления. Горячую воду залейте в чистую кадку или бочонок, добавьте нужное количество сахара и размешайте до полного его растворения. При этом сахарный раствор должен немного остыть до комнатной температуры. После того как жидкость немного остыла, положите в нее пивные дрожжи и хорошенько перемешайте.

Полученный раствор поставьте для брожения на 2–3 дня, во время которого на поверхность пивной жидкости будет всплывать пена, ее следует в обязательном порядке снимать. Когда брожение закончится, что вы сможете определить опять же по присутствию или отсутствию сахарного привкуса, готовое пиво следует процедить и разлить по чистым бутылкам. Для придания пиву аромата вы можете положить в каждую из бутылок по лимонной или апельсиновой корочке.

После розлива пива бутылки следует плотно закупорить, хорошо завязать пробки, а хранить в холодном помещении или в погребе, но при этом за пивом следует постоянно следить, чтобы оно не перемерзло, — тогда оно становится непригодным для употребления. То есть употреблять его, конечно же, можно, но этот напиток считать пивом можно только с большой натяжкой.

При большом количестве сахара или сладкой патоки пиво приобретает сладкий вкус и сильно пенится по той причине, что содержание количества алкоголя и угольной кислоты в более сладком пиве также увеличивается. Поэтому вы можете самостоятельно варьировать не только вкус будущего пива, но и его крепость, цвет и содержание алкоголя.

ПИВО МАЛИНОВОЕ

Требуется для сиропа: на 1 кг ягоды — 1,2 кг сахара, 0,6 л воды.

Для сусла: на 1 л малинового сиропа — 8 л воды, 2/3 стакана пивных дрожжей.

Способ приготовления. Заранее сварите малиновый сироп. Для этого спелые ягоды малины переберите, помните деревянной ложкой или протрите через сито. Протертую малиновую массу засыпьте сахаром, добавьте воду и варите в течение 3–5 минут, постоянно помешивая.

В котел с горячей водой добавьте малиновый сироп в следующем соотношении: на 8 л воды — 1 л сиропа. Кстати, малиновый сироп можно не процеживать, а влить вместе с ними, чтобы ягоды впоследствии при настаивании дали еще больше малинового вкуса и аромата. Когда вы перелили сироп в котел, его содержимое как следует перемешайте и добавьте готовые пивные дрожжи. Котел с раствором и дрожжами оставьте в покое на несколько дней (2–3 дня будет вполне достаточно). В течение всего этого времени в нем будет происходить брожение, результатом которого является появляющаяся на поверхности пива пена. Не забывайте ее обязательно снимать.

После того как пиво достаточно перебродило, процедите его от остатков малиновых ягод и разлейте по отдельным бутылкам, которые плотно закупорьте и храните в холодном месте.

ПИВО ВИШНЕВОЕ

Требуется для сока: на 1 кг вишни — 2 л воды.

Для сусла: на 1 л сока — 60 г сахара, 2–3 ст. л. пивных дрожжей.

Способ приготовления. Спелые зрелые вишни ополосните холодной водой, засыпьте в эмалированную посуду и залейте водой. Когда вишня закипит, не убавляйте огонь и дайте прокипеть в течение 3–5 минут. Полученный вишневый сок процедите и отфильтруйте через полотняной мешочек, смешав его с остатками сока, отжатого из вареных вишен. Затем в вишневый сок добавьте сахар.

Далее вишневый сок немного охладите (примерно до 25 град.) и разведите в нем дрожжи, которые предварительно замочите в небольшом количестве теплой воды. Когда сусло забродит, его следует каждый день взбалтывать и снимать появляющуюся пену. Через неделю пиво процедите, перелейте в бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

ПИВО БЕРЕЗОВОЕ

Требуется: на 8 л березового сока — 2 кг сахара, 1/2 стакана пивных дрожжей, лимонная цедра по вкусу.

Способ приготовления. Для приготовления этого пива вам понадобится свежий березовый сок, который лучше всего набирать в марте, когда березовые листочки еще не развернулись, а соки внутри дерева начинают подниматься вверх. Сок добывают из надрезов на поверхности березы, но нужно стараться, чтобы их не было много на одном дереве и чтобы они не располагались

слишком близко друг к другу. Желательно собирать березовый сок одновременно с нескольких деревьев, к тому же для приготовления этого вида пива вам понадобится огромное его количество — несколько ведер. Если вам удалось набрать 3–4 ведра березового сока, этого количества будет вполне достаточно. Набирая сок в какой-либо сосуд, его тотчас же плотно закупоривайте.

Перелейте березовый сок в большой чан или кастрюлю, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения, после чего дайте покипеть. В это время на поверхности сока будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. Во время варки постепенно добавляйте сахар в расчете 2 кг сахара на каждые 8 л березового сока. Для придания особого аромата добавьте в березовую жидкость немного измельченной лимонной цедры. Кода сахар растворится, выключите огонь под котлом и дайте соку немного отстояться и остыть, после чего тщательно разведите в сваренном березовом соке дрожжи.

После этого березовое пиво должно перебродить в течение 5–6 суток в теплом месте, в течение которых нужно постоянно снимать пену, выступающую на поверхности жидкости, а также часто взбалтывать содержимое посуды, в которой оно бродит. Лучше всего, если березовое пиво будет бродить в деревянной посуде: кадке или бочке. Когда брожение закончится, готовое пиво процедите, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

ПИВО КЛЕНОВОЕ

Требуется: на 8 л клинового сока — 3 кг сахара, 2 ст. л. дрожжей.

Способ приготовления. В отличие от березового сока, кленовый намного слаще и имеет приятный специфический вкус и аромат. Кленовый сок следует собирать таким же образом, что и березовый, только пиво нужно делать именно в тот день, в который он был собран, чтобы он не успел испортиться и потерять свои свойства. Для приготовления пива из кленового сока вам понадобится большое количество кленового сока — около четырех ведер.

Собранный кленовый сок перелейте в большой котел и на сильном огне доведите до кипения, после чего постепенно введите сахар. Когда он полностью растворится, снимите котел с огня. Во время варки не забывайте снимать появляющуюся на поверхности жидкости пену.

Сваренный сок перелейте в деревянную бочку или кадку и дайте ему остыть до 20 град., после чего разведите в нем дрожжи.

Пиво должно перебродить в теплом месте в течение 4 суток, для чего бочку надо накрыть теплым материалом. Не забывайте снимать выступающую пену. По прошествии этого времени, когда происходило брожение пива, не до конца закупорьте втулку на бочке и перенесите ее в погреб или любое другое холодное место на 4 недели. В результате вы получите просто великолепное и очень вкусное пиво, которое нужно будет процедить, перелить в бутылки и хорошенько их закупорить.

СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО

Требуется: на 3 кг ягоды (1,5 кг вишни, 1,5 кг земляники) — 3 л меда, 15 л воды, 200 г пивных дрожжей, 400 г ржаного хлеба.

Способ приготовления. Ягоды переберите и тщательно промойте в холодной воде. Затем соедините их с растопленным медом и тщательно перемешайте. Эту медово-ягодную смесь разведите водой. После этого в смесь положите последний компонент — это ржаной хлеб, который недолго вымачивался в пивных дрожжах.

Полученную смесь поставьте на 2–3 недели для брожения, периодически ее помешивая. По прошествии этого времени жидкость слейте и перелейте в деревянный бочонок, который нужно накрыть и поставить в теплое место для окончания брожения. Через 7-14 дней это сказочное пиво будет готово.

ПИВО МЕДОВОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ

Требуется: на 16 л воды — 3,5 кг светлого густого меда, 200 г сухих пивных дрожжей, 1 стакан винного спирта.

Способ приготовления. Мед разведите теплой водой, поставьте на огонь. Эту смесь варите до тех пор, пока она не загустеет, не забывайте снимать выступающую на поверхности пену. Чем дольше вы будете варить мед, тем крепче получится пиво. Когда вы посчитаете, что варить его достаточно, снимите котел с огня и дайте меду немного остыть.

Перелейте его в деревянный бочонок и разведите в нем пивные дрожжи. После этого начинается процесс брожения. Для того чтобы его прекратить, через какое-то время в содержимое бочонка влейте винный спирт. Кстати, он не только остановит брожение, но и очистит мед, сделает его прозрачным и крепким.

По желанию вы можете через втулку в бочке во время брожения меда засыпать в него ваши любимые пряности. Медовое пиво считается полностью готовым только через 3 месяца выдержки.

ГЛАВА 3. ПИВО В КУЛИНАРИИ

Вам невдомек, что пиво можно не только пить, но и создавать на его основе целые блюда, а также использовать его как существенный компонент других кушаний.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 1,5 л светлого пива, 2–3 гвоздички, кусочек корицы, 250 г сметаны, 200 г творога, 2 яйца, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с корицей и гвоздикой, процедите. Желтки осторожно отделите от белков и смешайте со сметаной. Соедините горячее пиво со сметаной и желтками. Влейте в суповую миску. Отдельно подайте творог и гренки.

«ПИВНОЙ СУП»

Требуется: 1,5 л светлого пива, щепотка корицы, 3 яйца, 100–150 г сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, зелень, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с приправами. Желтки отделите от белков и разотрите с сахаром и солью до образования пышной массы. Добавьте взбитые желтки в половину горячего пива, размешайте и соедините с остальным пивом. Украсьте зеленью и подавайте с гренками, порезанными кубиками.

СУП «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 л светлого пива, 3 яйца, 40 г масла, 0,5 ч. л. корицы, соль, черный молотый перец по вкусу, 2,5 ст. л. сахарного песка, 40 г изюма, белый хлеб.

Способ приготовления. Порежьте ломтиками белый хлеб, обжарьте с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Разбейте яйца, взбейте их, медленно залейте пивом, также продолжая взбивать. Долейте полтора стакана воды, перемешайте и залейте этой смесью поджаренный хлеб. Грейте все на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, в течение 10 минут. Добавьте сахар, соль, приправы и хорошо размешайте. На дно супницы

положите ломтики белого хлеба, засыпьте сверху изюмом, а потом залейте супом. Подавайте к столу горячим.

СУП С ПИВОМ «ПО-ВЕНГЕРСКИ»

Требуется: 1 л светлого пива, 1 лимон, 3 желтка, 8 ст. л. сахара, соль, черный молотый перец по вкусу, 2 гвоздички, корица.

Способ приготовления. Доведите до кипения 1 л хорошего пива, добавьте сок лимона, корицу, гвоздику, черный молотый перец и мелко нарезанную цедру. Размешайте желтки с сахаром и солью, чтобы смесь стала пенистой. В горячее пиво, медленно и осторожно помешивая, влейте в желтки. Смесь поставьте на плиту и взбивайте венчиком, пока не загустеет. Перед подачей к столу процедите.

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ПИВОМ

Требуется: 600 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 л светлого пива, 2 ст. л. сметаны, зелень, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. В грибной бульон положите нарезанные ломтиками грибы, доведите до кипения, добавьте пиво, нарезанный кольцами репчатый лук, зелень, сметану, посолите. Данный суп подавайте в горшочках.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Нет ничего лучше, чем пиво на рыбалке. Можно совместить приятное с полезным вдвойне, если не просто пить пиво с рыбой, но и приготовить рыбу в пиве! Слабо?

КАРП ИЛИ САЗАН, ТУШЕННЫЕ В ПИВЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 1 стакан разведенного уксуса, 1,5 стакан пива, 120 г белого хлеба, 60 г изюма, 1,5 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, лимонная цедра.

Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, залейте уксусом и выдержите на холоде в течение 1 часа, выложив в эмалированную кастрюлю.

Крупно натрите на терке черствый белый хлеб. Влейте в сотейник пиво, добавьте сливочное масло. Вскипятите, положите рыбу (вместе с маринадом), посыпьте белым хлебом, изюмом и цедрой. Доведите до кипения и продолжайте тушить на слабом

огне под закрытой крышкой в течение 40–45 минут.

Выложите рыбу с соусом на блюдо. На гарнир подайте горячий отварной картофель, заправленный подсолнечным или сливочным маслом.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ТЕМНЫМ ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 ст. л. муки, 1,5 стакана темного пива, 2 зубчика чеснока, соль, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу нарежьте кусками, посолите и поставьте на 30 минут в прохладное место. Нашинкуйте репчатый лук, обжарьте на масле, посыпьте мукой и продолжайте обжаривание еще 5 минут, все время помешивая. Разбавьте пивом, посыпьте мелко нашинкованной зеленью петрушки, добавьте растолченный с солью чеснок, молотый перец и лавровый лист. В случае необходимости влейте 2–3 ст. л. воды. Закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне 15 минут, после чего положите рыбу и тушите до готовности. На гарнир подайте рассыпчатую гречневую кашу.

Таким же образом можно приготовить линя, угря, карпа.

СОМ, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ

Требуется: 1 кг рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан светлого пива (например, «Балтика N 3»).

Для соуса: 0,5 ст. л. масла, 05 ст. л. муки, 0,5 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сома, нарезанного порционно, посолите, поперчите. В сотейник положите сливочное масло, влейте пиво, добавьте лавровый лист, положите рыбу, закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне до готовности в течение часа.

Осторожно слейте соус, заправьте его мукой, растертой со сливочным маслом, прокипятите, заправьте солью. Рыбу выложите на блюдо, залейте соусом, украсьте ломтиками лимона и веточками зеленой петрушки. На гарнир подайте отварную цветную капусту.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ В ПИВНОМ СОУСЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 250 г макарон.

Для отвара: 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца;

Для соуса: 1,5 стакана пива, 0,5 стакана рыбного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Макароны отварите, заправьте маслом. Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками. Рыбьи головы и хвосты залейте водой и варите со специями, кореньями и мелко нарезанным репчатым луком. Через 0,5 часа отвар процедите, опустите в него порционные куски рыбы и варите до полуготовности в течение 10 минут, после чего осторожно выньте из бульона.

Приготовьте с добавлением отвара пивной соус; разотрите с маслом муку, разбавьте ее горячим пивом, влейте 1 стакан рыбного бульона, варите, все время помешивая, на слабом огне. Через 10–15 минут соус снимите с огня, посолите.

Выложите макароны слоем на дно смазанного маслом сотейника. Сверху разместите рыбу. Залейте ее пивным соусом, сбрызните маслом и запекайте в духовке.

Так можно приготовить щуку, судака, сига, сома, палтуса.

РЫБА ПОД ПИВНЫМ МАРИНАДОМ

Требуется: 1 кг любой рыбы, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 средних моркови, 2 больших луковицы, 0,5 стакана томатной пасты, 2 ст. л. пива, лавровый лист, несколько горошин перца, соль.

Способ приготовления. Рыбу почистите, промойте, порежьте на порционные куски, освободив от костей. Обжарьте рыбу в кипящем подсолнечном масле. Спассеруйте нашинкованные морковь и репчатый лук. Сложите все это в глубокую посуду слоями: рыба, морковь, репчатый лук и т. д. Залейте все томатной пастой, смешанной с пивом, добавьте лавровый лист, перец горошком, молотый перец и соль и тушите до готовности в духовке или на плите.

ШНИЦЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ И С ПИВОМ

Требуется: 2 баклажана, 1 цуккини, 4 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 1 стручок паприки, 125 мл овощного бульона, 8 шницелей из телятины, 8 ломтиков ветчины, 8 зубчиков, 80 г сливочного масла, 70 г светлого пива, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте крупными

кубиками, посолите и отложите на 30 минут. Затем тщательно ополосните и промокните насухо салфеткой. Цуккини, помидоры и паприку помойте, почистите и мелко порежьте. Овощи обжарьте в горячем растительном масле. Залейте бульоном и тушите около 35 минут, посолите, поперчите.

Шницели хорошо отбейте. На каждый кусок выложите ломтик ветчины, сколите зубочисткой. Обжарьте их в сливочном масле с обеих сторон и выложите на сковороду. Добавьте в выделившийся при жарке сок пиво. Готовый соус подайте к готовым шницелям.

ЦЫПЛЕНОК С ПИВОМ

Требуется: 1 тушка цыпленка, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, 300 г любого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите тушку цыпленка, выложите ее на блюдо, посыпьте черным молотым перцем, смажьте сливочным маслом и горчицей, положите в середину кусочек масла и уложите подготовленного таким образом цыпленка в бумажный пакет (из коричневой плотной бумаги). Налейте туда полбутылки пива, сок 1 лимона, тщательно закройте и подогните края так, чтобы пиво не вытекло, и положите на противень. Выпекайте около 30 минут.

ОВОЩИ С ПИВОМ

Существует много рецептов, в которых пиво добавляется в овощные блюда и делает их вкус восхитительным.

«КАБАЧКИ В ПИВЕ»

Требуется: 3–4 кабачка, 3 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Кабачки нарежьте тонкими кружками, посолите. Через 30 минут поджарьте их на сковороде в сливочном масле с обеих сторон, залейте сметаной, смешанной с пивом, дайте прокипеть и подайте горячими.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И МАКАРОНАМИ

Требуется: 500 г макарон, 1 цуккини, 300 г моркови, 4 помидора, 100 г шампиньонов, 100 г молодых стручков гороха, 1 банка консервированной кукурузы, 250 г вареной ветчины, 0,5

стакана пива (любого), 50 г зеленого горошка, 200 г сыра, чесночная приправа, 2 луковицы.

Способ приготовления. Макароны отварите, откиньте на дуршлаг и отложите. Цуккини и морковь почистите, помойте, нарежьте ломтиками. Грибы почистите, порежьте на 4 части. Гороховые стручки помойте и освободите от жестких волокон. Из кукурузы слейте сок. Ветчину нарежьте полосками.

Приготовьте соус из пива и чесночной приправы. Разогрейте духовку до 180 град. Ветчину, порезанные овощи и горох выложите к готовому соусу. Помешивая, введите в полученный овощной соус натертый сыр и добавьте макароны. Выложите все продукты в форму для запекания и поставьте в духовку на 20 минут. Готовое блюдо украсьте колечками лука.

ПОМИДОРЫ В СОУСЕ

Требуется: 200 г мелких шампиньонов, 2–3 ст. л. растительного масла, 300 г сыра, 400 г мелких помидоров, 3–4 веточки розмарина, 1 пучок базилика, 2 небольших зубчика чеснока, 4 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец, 1–2 щепотки сахара.

Способ приготовления. Шампиньоны помойте, почистите. Крупные разрежьте пополам. Обжарьте в течение 5 минут в 1 ст. л. растительного масла.

Помидоры помойте, каждый наколите в нескольких местах вилкой. Нарежьте сыр небольшими кубиками. Розмарин и базилик ополосните, дайте стечь воде и отщипните иголочки и листочки. Чеснок раздавите. Смешайте с пивом, солью и молотым перцем, сахаром и растительным маслом и 3–4 ст. л. кипяченой воды. В неглубокое блюдо выложите грибы, кубики сыра, помидоры и зелень. Сверху вылейте заправку и оставьте на 2 часа в духовке при температуре 180 град.

РИС С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан риса, 2 луковицы, 4 яйца, 150 г растительного масла, 2–3 помидора, 0,5 л светлого пива, 2 стручка перца, соль, молотый черный или красный перец.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук, добавьте 1 стакан риса и мелко нарезанные стручки перца, слегка поджарьте, посолите и посыпьте молотым черным или красным перцем. Помидоры нарежьте ломтиками и уложите пластами: пласт помидоров, пласт риса и снова пласт помидоров. Рис

залейте 3–4 ст. л. масла, 0,5 стакана воды и поставьте в духовку. Когда блюдо будет готово, залейте его яйцами, взбитыми с пивом, и снова поставьте в духовой шкаф на 30 минут.

ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ И ПИВОМ

Требуется: 750 г мясного фарша, 2 луковицы, 500 г картофеля, 3–4 помидора, 1 стакан светлого пива, 3–4 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. муки, молотый красный и черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук, добавьте фарш, красный и черный молотый перец, соль, мелко нарезанные помидоры. Отдельно поджарьте нарезанный кружками картофель. В форму уложите половину фарша, покройте картофелем, а затем второй половиной фарша. Залейте 0,5 стакана воды и жарьте в духовке при температуре 180–200 °С.

Отдельно обжарьте в масле муку, добавьте пиво и, непрерывно помешивая, разведите до густоты каши. Охладите массу, добавьте взбитые желтки, немного соли и густую пену из яичных белков. Этой заправкой залейте блюдо и поставьте его в духовку на 20 минут.

РАКИ В ПИВЕ

Требуется: 10 раков, 1 ст. л. пива, 1 ч. л. муки, 1/4 г тмина, 2 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, 2 лавровых листа.

Способ приготовления. Раков промойте и обсушите на полотенце. В небольшой кастрюле растопите масло, сложите раков в кастрюлю и обжарьте до розового цвета, периодически переворачивая. Посыпьте раков солью, перцем, молотым тмином, положите 2 лавровых листа, залейте пивом и, накрыв кастрюлю крышкой, варите в течение 10–15 минут на медленном огне. Когда раки будут готовы, выньте их, уложите на блюдо и накройте крышкой.

Придать пикантность этой закуске поможет соус, приготовленный из ракового бульона. Для соуса процедите бульон в миску, поставьте на огонь, добавьте муку, предварительно смешанную с 1 ч. л. сливочного масла. Прокипятите в течение 3 минут и, сняв с огня, добавьте еще масла, помешивая ложкой, пока оно не растворится в соусе.

«НЕМЕЦКАЯ ЗАПЕКАНКА»

Требуется: 400 г нежирной колбасы, 200 г квашеной капусты, 10 г зеленого лука, 15 г жира, 40 г белых сухарей.

Для соуса: 1/3 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кружочками, обжарьте на сковороде, добавьте квашеную капусту. Залейте капусту и колбасу соусом, запекайте в духовке в течение часа. Для соуса подогрейте сметану, смешайте ее с пивом, солью, перцем.

«ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА»

Требуется: 120 г постной говядины, 4 сосиски, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 небольших луковицы, 200 мл светлого пива, 750 мл бульона, 100 г сосисочной массы, 1 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, гвоздика, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо говядины нарежьте полосками, а сосиски — кружочками. Сосисочную массу выдавите из оболочки в миску, добавьте взбитое яйцо, сухари, зелень, все тщательно перемешайте, сделайте шарики средней величины. Репчатый лук порежьте кольцами.

Разогрейте в средней кастрюльке пиво, бульон и уксус, добавьте лук и пряности, посолите, варите в течение 10–15 минут. Добавьте в бульон мясо, сосиски и варите до тех пор, пока мясо не станет мягким. Выложите на блюдо, подайте шарики из сосисочной массы, украсив их зеленью.

«КРЕВЕТКИ В СОУСЕ»

Требуется: 300 г свиной вырезки, 120 г свиной печени, 100 г креветок, 1 пучок зеленого лука, 3 стручка чилийского перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 1 ч. л. кукурузной муки, 0,5 стакана пива, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. уксуса, 1 пучок зелени, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Лук нашинкуйте. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, а печень — соломкой. На разогретом масле в сковороде с высокими краями поджарьте лук, добавьте мясо и печенку, приправьте черным молотым перцем и солью, а в заключение добавьте помидоры без кожицы, жарьте все это в течение 2–3 минут. Кукурузную муку смешайте с 3 ст. л. пива и соусом.

Для соуса разотрите стручки чилийского перца, очищенный

чеснок измельчите. Лимон очистите, удалите белую оболочку, порежьте мякоть. Чили, чеснок, лимон, сахар, уксус, 2 ст. л. пива, томатный соус и креветки взбейте миксером в густой соус. Этим соусом заправьте мясо с помидорами и несколько раз доведите до кипения. Снимите с огня и охладите.

Выложите кушанье на большое блюдо и украсьте зеленью.

ЗАКУСКА «ПО-БЕРЛИНСКИ»

Требуется: 2 длинных белых батона, 600 г сыра, 250 мл светлого пива, 1 ст. л. крахмала, 40 мл водки, 1 зубчик чеснока, сок 1/2 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Чеснок очистите и разрежьте пополам, тщательно натрите им изнутри кастрюлю. Сыр натрите на мелкой терке, вместе с пивом и лимонным соком положите в кастрюлю. Поставьте на плиту и растопите на слабом огне.

Для соуса размешайте крахмал в 150 мл воды, заварите этой смесью расплавленный сыр, приправьте водкой, солью и перцем.

Нарежьте свежий хлеб в виде небольших квадратиков и подавайте с сырным соусом, добавив к нему салат из свежих овощей.

БАРАНЬИ КОЛБАСКИ «ПО-БАВАРСКИ»

Требуется: 600 г бараньего мяса, 2 ст. л. курдючного сала, 1 луковица, 0,5 стакан темного пива, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустите через мясорубку. Массу заправьте солью, перцем, залейте пивом, тщательно перемешайте и выдержите в течение 1,5–2 часа. Фарш разделайте в виде колбасок, проткните их шпажками и обжарьте над раскаленными углями, поливая маринадом. При подаче посыпьте репчатым и зеленым луком.

СОУСЫ

Выше уже были предложены рецепты, в которых пиво использовалось для приготовления оригинальных соусов. Из-за специфического горьковатого вкуса пиво очень часто используют для приготовления разных соусов, которые, в свою очередь, используются для мясных и рыбных блюд.

КРАСНЫЙ СОУС

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 1 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л томатного пюре, 1–2 ст. л. светлого или темного пива, 3 лавровых листа, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанную морковь, лук, петрушку слегка обжарьте на масле. Отдельно разогрейте в посуде с толстым дном сливочное масло, всыпьте муку и, помешивая, поджарьте до светло-коричневого цвета. Добавьте томат-пюре, влейте горячий бульон или воду, тщательно перемешайте, чтобы не было комков, положите поджаренные коренья и лук, лавровый лист, перец горошком, поставьте на маленький огонь, закройте посуду крышкой и варите в течение 25–30 минут. За 10 минут до окончания посолите, добавьте пиво. Соус подавайте к мясным котлетам, сосискам, сарделькам, рагу, отварному языку и т. д.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 5 ст. л. темного пива, 1 ст. л. муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. острого томатного соуса, 2 ст. л. томата-пюре, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мелко нарезанные коренья и лук положите на разогретую сковороду, слегка поджарьте, посыпьте мукой, перемешайте и добавьте томат-пюре, влейте горячий мясной бульон, смешанный с пивом, и варите на слабом огне 15–20 минут, затем снимите с огня. Полученную массу посолите, процедите, положите 1 ст. л. готового острого томатного соуса и сливочное масло, тщательно перемешайте и потомите в течение 3 минут.

Соус подается к жареному мясу, тефтелям и рыбе.

ОСТРЫЙ СОУС СО СМЕТАНОЙ И ПИВОМ

Требуется: 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. л. острого томатного соуса, 0,5 стакана светлого пива, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. муки, 1–2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите пивом, хорошо размешайте и варите в течение 10–15 минут, добавьте спассерованный лук, сметану, соус и доведите до кипения. Потомите соус в течение 5 минут.

Соус подается к мясным и рыбным блюдам.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан светлого пива, 2 ст. л. мясного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока, соль, перец, лавровый лист, черный молотый перец, сахар.

Способ приготовления. Морковь очистите, нарежьте тонкими кружочками, репчатый лук — кольцами, положите в глубокую кастрюлю, налейте бульон и пиво и поставьте кипятить. Затем добавьте перец, соль, сахар, лавровый лист, мелко нашинкованный чеснок и сливочное масло и хорошо перемешайте.

СОУС ГРИБНОЙ С ПИВОМ

Требуется: 200 г свежих грибов, 1 ст. л. муки, 30 г маргарина, 1 луковица, 1 стакан пива, 1 стакан грибного бульона, 1 ч. л. томата-пюре, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите грибным бульоном, смешанным с пивом, хорошо все перемешайте, посолите и варите 15–20 минут на слабом огне, после чего процедите.

Лук мелко нашинкуйте и пассеруйте 5–7 минут. В процеженный соус добавьте лук и подготовленные грибы, спассерованное томат-пюре, заправьте перцем, лавровым листом и варите 10–15 минут.

Подавайте соус к картофельным и крупяным блюдам, котлетам, мясу.

ВЫПЕЧКА

БЛИНЧИКИ С ПИВОМ

Требуется: 300 г муки, 0,5 л светлого пива, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления. Желтки разотрите со сметаной, всыпьте соль, сахар, влейте 1 стакан пива, все взбейте венчиком. Добавьте муку, перемешайте, чтобы не было комочков, влейте оставшееся пиво и взбейте, затем добавьте взбитые в пену два белка. Наливайте тесто ложкой на смазанную жиром горячую сковороду тонким слоем и выпекайте блинчики с одной стороны. Подрумяненную сторону смажьте начинкой: мясным паштетом,

джемом, творожной массой и т. д., затем сверните блинчик в рулетик, обмакните в яично-молочную смесь, обваляйте в сухарях и обжарьте. Подавайте на большом блюде.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ПИВОМ

Требуется: 3 яйца, 1–2 ст. л. светлого пива (не горького), 0,5 стакана сахара, 4–5 крупных яблок, примерно 400 г муки, 2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соды, щепотка соли.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванилин, соду, соль, предварительно очищенные тертые яблоки и постепенно всыпайте муку до получения теста. Выложите его на противень толщиной 3 см и выпекайте в нежарком духовом шкафу. Готовому пирогу дайте остыть, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

ПИРОГ С РЫБОЙ И ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы (хек, сом, треска), 130 г растительного масла, 250 г муки, 1 яйцо, 0,5 ст. л. пива, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу очистите, промойте, посолите. Из муки, пива и яиц замесите мягкое тесто и оставьте для брожения. Когда тесто подойдет, разделите его на две части и из каждой сделайте продолговатой формы хлебец, чуть побольше самой рыбы. Один хлебец положите на противень, обильно смазанный маслом, на него рыбу, посолите и накройте другим хлебцем. Концы хлебцев хорошо загните, чтобы вся рыба тушилась при выпекании в тесте. Сверху залейте тесто оставшимся маслом и поставьте в нежаркий духовой шкаф. Рыба выпекается медленно и становится сочной. Подавать ее нужно в той же посуде, в которой выпекаете.

МЕДОВЫЕ ДОМИКИ С ПИВОМ

Требуется: 450 г меда, 160 г сливочного масла, 500 г ржаной муки, 500 г пшеничной муки, 400 г сахарной пудры, 3 ч. л. питьевой соды, 2 ст. л. светлого пива, 2 ч. л. корицы, щепотка порошка гвоздики, 5 яиц;

Для украшения: 1 белок, 120 г сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. светлого пива.

Способ приготовления. На медленном огне распустите сливочное масло с медом. Перемешайте, охладите. Смешайте муку обоих сортов, сахарную пудру, питьевую соду, 2 ст. л. пива,

корицу и гвоздику. Просейте сквозь сито. Добавьте мед с маслом и яйца, быстро замесите тесто. Накройте его и оставьте на 3 часа.

Тесто, посыпав мукой, раскатайте в пласт толщиной 1 см. Ножом вырежите по три передние и задние стенки для домиков (ширина — 15 см, высота — 7,5 см, высота в торце — 15 см), 6 боковых стенок (ширина — 17 см, высота — 7,5 см), а также 6 половинок для крыши (ширина — 19 см, высота — 13 см). Можете вырезать окошки и вырезать ножом узоры на тесте.

Нагрейте духовку до 200 град. Выстелите пергаментной бумагой противень. В углы у всех деталей воткните спички без головок (фиксаторы места), после выпекания их следует удалить. Выпекайте все детали в течение 20 минут, после чего остудите.

Для того чтобы украсить домик, взбейте белок. Добавьте сахарную пудру к смеси 1 ст. л. пива со сливками. Введите взбитый белок. Полейте этой массой домики и посыпьте сахарной пудрой.

МЯСНОЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

Требуется: 900 г говядины, 700 г слоеного теста, 2 луковицы, 600 мл пива, 1 ст. л. тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ч. л. острого томатного соуса, 225 г шампиньонов, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими полосками, обваляйте в муке, добавьте специи и обжарьте на масле. Лук нарежьте кольцами и пассеруйте его в течение 10 минут. Добавьте муку и жарьте еще 3 минуты. Подогрейте в кастрюле пиво. Лук смешайте с говядиной, добавьте тимьян, лавровый лист, добавьте грибы, залейте подогретым пивом и все смешайте. Разложите в 4 жаропрочных блюда и остудите.

Раскатайте тесто и вырежите из него 4 овала диаметром чуть побольше, чем блюдо. Из остатков теста нарежьте тонкие полоски и уложите их по краям блюда. Блюдо накройте тестом. Смажьте поверхность яйцом и запекайте в течение получаса при температуре 200 град.

«АППЕТИТНЫЙ ПИРОГ»

Требуется: 900 г картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 1 ст. л. растительного масла, 700 г баранины, 100 г шампиньонов, 2 ст. л. муки, 450 мл пива, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. петрушки, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, 25 г сыра, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите картофель. Баранину нарежьте мелкими кусочками. Спассеруйте нашинкованные лук и морковь. Добавьте баранину и жарьте 10 минут. Затем положите грибы.

Всыпьте в сковороду муку, перемешайте, постепенно влейте пиво, добавьте томатную пасту, острый соус, посыпьте петрушкой и кипятите на слабом огне 10 минут.

Картофель разомните с маслом и молоком. Добавьте в пюре приправы и полученный соус. Полуготовое мясо выложите в жаропрочное блюдо. Поверх него положите пюре и запекайте при 200 ГРАД. в течение получаса.

СОЛЕНЫЙ ХВОРОСТ

Требуется: 1 ст. л. муки, 2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. крахмала, 1/2 лимона, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. пива.

Способ приготовления. Взбейте масло с солью, добавьте желтки, мелко порезанную лимонную корочку, сметану, крахмал (растворенный в лимонном соке) и пиво. Замесите тесто. Из раскатанного теста вырежите ножом прямоугольники и сделайте в середине каждого продольный вырез, в который продевайте два уголка теста. Жарьте в горячем фритюре.

ЧАСТЬ II. ЛИКЕР

ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

Слово «ликер» латинского происхождения. Liguefacere переводится как «растворяться». Но оно имеет и другое название, «cardiais», в основе которого также лежит латинский корень «car», что означает «сердце». Следовательно, можно сделать вывод, что этот напиток обладает особыми свойствами, способными согревать душу и врачевать сердце человека.

Благодаря своему неповторимому нежному вкусу ликер был признан в аристократических кругах общества и был недоступен низшим слоям населения, которые пили различные настойки и вина. Долгое время ликер оставался напитком аристократов.

Когда именно появился на свет первый ликер, неизвестно. Но его изобретателем принято считать Бернардо Винцелли, который был первым, кто поведал миру об этом напитке. У кого именно он перенял начальный рецепт приготовления, остается тайной.

Бернардо Винцелли жил в XVI веке во Франции в небольшом городе Фекам, который располагался на побережье пролива Ла-Манш. Поэтому родиной ликера традиционно считается Франция, хотя сам создатель этого напитка — итальянского происхождения.

Винцелли назвал свой напиток «Эликсир Бенедикта». Дело в том, что Винцелли был монахом и проживал в монастыре святого Бенедикта, в честь которого он и назвал свое «изобретение». Монахи считали, что «Эликсир Бенедикта» обладал целебными свойствами, поэтому его использовали в лечебных целях.

Рецепт волшебного эликсира Бернардо Винцелли был использован другими мастерами приготовления спиртных напитков. Особенно в этой области прославились голландцы. Они разработали свою технологию приготовления ликеров, а в конце XVII века создали всемирно известную фирму Wenneker, которая специализировалась на производстве этого напитка.

Развитие торговли с восточными странами также внесло свою лепту в историю развития производства и совершенствования рецептуры ликеров. С Востока стали привозить очень ценные по тем временам продукты и пряности — такие, как тмин, мускатный орех, гвоздика, корица, плоды кардамона и прочие. Это разнообразие пряностей позволило улучшить вкус ликеров, внесло нечто оригинальное в состав напитка и улучшило его качество.

«Эликсир Бенедикта» известен и в наши дни под названием ликера «Бенедиктин». В его состав входят восточные пряности: мускатный орех, гвоздика, мята, корица и другие.

Врачеватели Европы всерьез занялись приготовлением ликеров как напитков, способных восстановить жизненные силы и здоровье. Это вовсе не означает, что они буквально опаивали своих пациентов новым лекарством. Наоборот, медики выступали за умеренное употребление ликеров, которые нормализовали давление, улучшали кровообращение. Женщинам рекомендовалось принимать некоторое количество ликера для тонуса и улучшения цвета лица и кожи.

Для придания лечебных свойств ликерам в них добавляли мед, спиртовые настои аптечного дягиля, различные настои целебных трав.

Как уже упоминалось несколько выше, в Европе, да и в других странах население предпочитало и в праздники, и в будни крепкие спиртные напитки. Поэтому чтобы сделать ликер более популярным, изготовители повысили его спиртосодержание. К примеру, содержание спирта в ликере «Бенедиктин» составляет 43 %.

Еще один всемирно известный ликер был изобретен в 1605 году, и его крепость составила 44 град. Это любимый многими «Шартрез» с несколько жгучим и горьковатым вкусом. Секрет производства этого необыкновенного ликера не разглашается и до сих пор остается тайной.

И опять-таки, создателями ликера «Шартрез» стали французские монахи, проживавшие в обители Шартр. Придуманный ими ликер принес всемирную славу не только самому монастырю с обитавшими в нем монахами, но и Франции — как стране, создающей все оригинальное и задающей тон не только моде, но и всему, что касается кухни и спиртного. На бутылках, в которые заливали ликер, монахи писали: «Богу, Самому Великому, Самому Доброму». Ликер «Шартр», нужно сказать, принес огромные доходы казне Франции.

Другие страны, по достоинству оценив оригинальность «Шартреза», пытались изготовить подобный ликер, но, увы, достичь совершенства французского чуда им так и не удалось. Румынский «Бонифак» прославился на весь мир, но он, однако, далек от настоящего «Шартреза», хотя и включает в свой состав аналогичные компоненты и различные пряные травы. Французы продолжают хранить тайну «Шартреза», и истинные пропорции компонентов не известны никому.

Франция в очередной раз закрепила за собой право называться страной, изобретающей все изысканное и утонченное. Во времена правления короля Людовика XIV появился новый вид ликера «Шамбор», который еще называют «королевским ликером». Напиток стал очень популярным в аристократических

кругах. Как известно, готовили его из сока свежей ежевики, цветочного меда на основе различных ароматических трав. Ликер отличался от всех прочих необыкновенным ароматом. Им завершали торжества, вечера, устраиваемые королем.

На сегодняшний день в мире различные компании по производству спиртного выпускают три основных вида ликеров: крепкие, с содержанием 35–45 % спирта, полученного путем настаивания и перегонки ароматических продуктов. Ликеры бывают десертные, спиртсодержание которых составляет 25–30 %. Как правило, в них входят ягодные спирты, а также разнообразные настои и морсы. И третья разновидность ликеров — ликеры-кремы, содержащие 16–23 % спирта. Такие ликеры тоже изготавливают из морсов и настоев на основе эфирных добавок.

И все же ликер — это в первую очередь не высокоградусный спиртной напиток, а напиток, которым можно наслаждаться. К самым ярким, популярным и дорогим видам ликеров относят такие, как «Куантро», «Кристалл», «Вана Таллинн», «Адвокат», «Кантри крем», «О Кейси\'с», «Бэйлис», а также вышеупомянутые старинные французские и итальянские.

ГЛАВА 2. КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ ЛИКЕР

Кроме изготовленных в промышленных условиях спиртных напитков вы можете порадовать и угостить своих гостей напитками, приготовленными собственноручно и зачастую по качеству и вкусовым свойствам даже превышающими многие заводские алкогольные напитки. Обычно ликеры производят на специализированных предприятиях, но приготовленные в домашних условиях, практически ничем не будут от них отличаться, так как в специфике и технологии их приготовления существуют незначительные расхождения.

При изготовлении ликеров используются разнообразные пряности, например имбирный, ангеликовый или калгановый корень, гвоздика, корица, кардамон, можжевеловые ягоды, красный и черный перец, обжаренные кофейные зерна, апельсиновая или лимонная цедра и т. д. Например, для всемирно известного старинного ликера «Бенедиктин» требуется примерно 25 различных наименований пряных растений и эфирных масел.

Технология изготовления ликеров предполагает не сбраживание сырья, а особый процесс, который называется купажированием и представляет собой смешивание в различных пропорциях отдельных составных частей. В качестве таких частей могут использоваться следующие: обыкновенная вода, спирт, сахарный сироп, спиртовые соки, ароматические спирты, разнообразные настои на растительных основах (травы, пряные растения, ягоды и фрукты и т. д.), сушеные растения и фрукты, свежие ягоды и плоды, различные красители и добавки для сохранения цвета или улучшения вкуса.

Так как при изготовлении ликеров не применяется процесс сбраживания, то очень трудно добиться насыщенного и богатого вкусового букета и аромата. Для того чтобы вкус и аромат ликера гармонично сочетались между собой и составляли единое целое, количественный подбор составляющих его компонентов должен быть тщательным и аккуратным. Оптимальные вкусовые и органолептические качества будущего ликера выбираются путем долгих экспериментов и многочисленных опытов, в результате которых и появляется на свет настоящий шедевр качественной алкогольной продукции. От соотношения составных частей зависит очень многое, поэтому зачастую их подбор строго регламентируется и сохраняется в строжайшем секрете.

Так как при приготовлении ликеров используются в основном полуфабрикаты, то сам технологический процесс не занимает много времени, особенно по сравнению с продолжительностью периода приготовления вина.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» БЕЗ ВЫДЕРЖКИ

Требуется: 4 свежих желтка, 300 г сахарной пудры, 0,5 л молока, 100 мл винного спирта, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Разотрите в посуде желтки деревянной ложкой, затем всыпьте сахарную пудру и продолжайте растирать в течение получаса. После этого влейте чуть подогретое молоко и хорошенько размешайте смесь, добавьте винный спирт и ванилин. Протрите смесь через марлю и разлейте по бутылкам. Так как этот ликер не требует выдержки, то он готов к употреблению уже по окончании процесса приготовления.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

Требуется: 8 яичных желтков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л коньяка.

Способ приготовления. Яичные желтки, сахар и ванильный сахар разотрите до однородной массы и влейте коньяк. Готовый ликер разлейте по бутылкам и выдержите несколько недель.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ»

Требуется: 5 желтков, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,25 л сливок (35 % жирности), 125 мл молока, 125 мл чистого спирта.

Способ приготовления. Желтки взбейте венчиком с сахаром и ванильным сахаром, постепенно вводя в смесь сливки, молоко и спирт. Перелейте в бутылку, хорошенько ее закупорьте и дайте настояться в течение двух месяцев.

ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 1 л свежего абрикосового сока, 1 кг сахара, 1 пакетик ванильного сахара (вместо него для ароматизации можно взять немного корицы и гвоздики), 1 л пищевого спирта.

Способ приготовления. Для получения абрикосового сока лучше всего подойдут зрелые и перезрелые абрикосы. Плоды хорошенько помойте, выньте косточки и выжмите сок.

Полученный абрикосовый сок смешайте с таким же количеством пищевого спирта. После добавьте в смесь сахар и ванильный сахар для ароматизации. Перелейте в бутылки и дайте ликеру отстояться.

ЛИКЕР «АБРИКОСОВОЕ ЧУДО»

Требуется: 2 кг абрикосов, 0,5 л водки, 300 г сахара, 6–7 шт. гвоздики, мускат, корица.

Способ приготовления. Плоды абрикосов промойте, выньте косточки и мелко нарежьте. Косточки расколите, выньте и размельчите ядрышки. В бутыль переложите кусочки абрикосов, измельченные ядрышки, сахар, пряности и залейте все водой, чтобы она только покрывала смесь. Бутыль плотно закупорьте и дайте настояться в течение 2–3 недель, периодически взбалтывая. Затем долейте в бутыль водки, подкорректируйте вкус напитка и несколько раз процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «МИНДАЛЬНЫЙ»

Требуется: 15 горьких миндалин, 50 г абрикосовых ядрышек, 200–300 г сахара, 0,75 л водки.

Способ приготовления. Миндаль и абрикосовые ядрышки немного потолките, переложите в бутыль и залейте водкой. Затем добавьте сахар и настаивайте в темном месте в течение недели. После этого готовый ликер процедите или отфильтруйте и разлейте по бутылкам.

ЛИКЕР «ЛЕЧЕБНЫЙ»

Требуется: 1 л водки, 20 г прополиса пчелиного, 1 ст. л. липового цвета, 100 г плодов сушеного чернослива без косточек, 1 ст. л. травы чабреца, 1 ст. л. мяты.

Способ приготовления. Сушеный чернослив мелко нарежьте и смешайте с липовым цветом, чабрецом и мятой. Переложите все в бутыль и залейте водкой, после чего ее плотно закупорьте и поставьте на солнце или в теплое место на 2 месяца. По прошествии этого срока содержимое бутыли процедите, добавьте прополис, закупорьте и вновь дайте настояться в течение одного месяца. Готовый ликер еще раз процедите, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте.

ЛИКЕР КОНЬЯЧНЫЙ

Требуется: 0,5 л водки, 0,75 л воды, 2 ч. л. измельченной дубовой коры, 5–6 шт. гвоздичек, 1,5 ч. л. крупнолистового черного чая, 5 ч. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. В бутыль выложите дубовую кору, гвоздику, чай и залейте теплой кипяченой водой, в которой растворены обыкновенный и ванильный сахар. После того как жидкость остынет, влейте водку, хорошенько перемешайте и дайте настояться в течение 1–2 недель. Когда ликер настоится, процедите его и перелейте в бутылку.

ЛИКЕР «АЙВОВЫЙ»

Требуется: 1 л свежевыжатого айвового сока, 1 л водки, 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздичек, 1 палочка корицы.

Способ приготовления. Плоды айвы вымойте и натрите на крупной терке. Получившуюся айвовую кашицу залейте небольшим количеством воды и варите на небольшом огне до мягкости. Затем процедите массу через марлю, сложенную вдвое, и отожмите, чтобы стек весь сок. Затем в сок добавьте водку, корицу и гвоздику. Ликер разлейте по бутылкам, выдержите в течение 6–7 недель на солнце, после чего процедите напиток через специальную фильтровальную бумагу.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Требуется: 10 апельсинов, 2 л водки, 1,5 кг сахара, 1–1,5 палочки корицы.

Способ приготовления. У каждого апельсина надрежьте корку в шести местах, для того чтобы выжать сок. В полученный сок добавьте водку, сахар, корицу и апельсиновые корки, которые нужно завязать в мешочек из марли. По прошествии 6 недель нужно процедить ликер и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВАЯ КОРОЧКА»

Требуется: 3 апельсина, 250 мл водки или пищевого спирта, 200–250 мл чистой дистиллированной воды, 250 г сахара и отдельно 250 мл воды для приготовления сиропа.

Способ приготовления. Апельсины очистите от корки и нарежьте последнюю на небольшие кубики. Залейте их водкой или спиртом, предварительно разбавленными в пропорции 1:1. Сосуд с залитыми корочками закупорьте и выдержите в теплом

месте в течение суток. Процедите жидкость и разбавьте ее сиропом, приготовленным заранее из сахара и воды, чтобы он успел остыть.

ЛИКЕР «ЦИТРУСОВЫЙ»

Требуется: 2 апельсина, 1 лимон, 1 л водки, 600 мл густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Лимон и апельсины нарежьте некрупными дольками и залейте небольшим количеством воды, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и дайте покипеть в течение 5 минут. Снимите с огня, остудите и добавьте водку, густой сахарный сироп. Разлейте жидкость по бутылкам, закупорьте и дайте настояться в течение 20 дней в теплом месте. По прошествии этого времени ликер процедите через марлю и профильтруйте через вату, после чего его нужно перелить в бутылки.

ЛИКЕР «КЮРАСАО»

Требуется: 250 г свежих и 150 г высушенных апельсиновых корочек, 1 л водки, 4–5 шт. гвоздики, 1 палочка корицы, 750 г сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Свежие и сухие апельсиновые корочки, гвоздику и корицу залейте водкой и выдержите на солнце или в теплом месте в течение 10–15 дней. После этого жидкость процедите через марлю. На каждый полученный литр добавьте густой сироп, приготовленный из сахара и воды. Ликер разлейте по бутылкам и дайте настояться в течение еще 8-10 дней.

ЛИКЕР «44»

Требуется: 1 апельсин, 44 жареных кофейных зернышка, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки.

Способ приготовления. Апельсин проколите в нескольких местах тонкой вязальной спицей и в каждый прокол вложите по одному или нескольку кофейных зернышек, чтобы апельсин оказался нашпигован ими. После этого опустите апельсин в водку, в которой предварительно растворите сахар. Ликер должен настояться в течение 44 дней, после чего его необходимо отфильтровать.

ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ»

Требуется: 4 крупных банана, 2 апельсина, 100 г сахара, 0,75 л пищевого неразведенного спирта.

Для сиропа: 1 кг сахара и 1 л воды.

Способ приготовления. Бананы очистите от кожуры и нарежьте, из апельсинов выжмите сок. Затем пластинки бананов, апельсиновый сок, измельченные апельсиновые корки, сахар залейте неразведенным спиртом. Разлейте по бутылкам, хорошенько их закупорьте и дайте настояться в темном месте в течение двух недель. Из сахара и воды сварите сироп и остудите. Спиртовую жидкость процедите через марлю и смешайте с теплым (но не горячим) сахарным сиропом, после чего готовый ликер нужно остудить.

ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (I)

Требуется: 1,5 кг вишни, 600 г сахара, 1 л воды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 палочка корицы, 3–4 шт. гвоздики, 0,5 л чистого пищевого спирта.

Способ приготовления. Вишню хорошенько промойте, переберите и удалите плодоножки. Сварите сахарный сироп из 600 г сахара и 1 л воды (он должен получиться негустым). Вишню положите в большой сосуд, желательно стеклянный, залейте предварительно охлажденным сахарным сиропом, плотно закройте и в течение 3–4 недель дайте настояться на солнце или в теплом месте. По прошествии этого времени жидкость процедите и разлейте по бутылкам. Готовый вишневый ликер следует хранить в прохладном и темном месте.

ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (II)

Требуется: 2 кг спелой вишни, 1 л водки и 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздики, 1 целый мускатный орех или 1 ч. л. молотого, несколько вишневых листьев.

Для сиропа: 1,5 стакана сахара и 1 стакан воды.

Способ приготовления. Вишню тщательно промойте, переберите и удалите плодоножки. Подготовленную ягоду засыпьте в бутыль с широким горлышком (обыкновенная стеклянная банка для этих целей не подходит). При этом каждый ряд вишни нужно пересыпать небольшим количеством сахара. Горлышко сосуда покройте и обвяжите тканью или марлей, сложенной в несколько слоев, после чего бутыль с вишней нужно оставить на 20–30 дней в темном месте, чтобы выделился сок. По прошествии этого времени отожмите выделившийся вишневый сок. Предварительно нужно сварить сахарный сироп, а водкой

залить вишневые листья и пряности, чтобы они успели настояться в течение 3–4 дней. После этого смешайте вишневый сок, водку и сахарный сироп, регулируя количество компонентов по своему вкусу.

ЛИКЕР «ГРУШЕВЫЙ»

Требуется: 1 л свежевыжатого грушевого сока, 1 л водки.

Для сиропа: 0,75 кг сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Для данного ликера лучше всего подходят груши ароматного сорта. Их нужно хорошенько промыть и натереть на крупной терке, после чего полученную массу переложить в сосуд с широким горлом. Грушевую кашицу залейте водкой или спиртом, разбавленными таким же количеством воды, после чего бутыль следует выдержать на солнце в течение 4–5 недель. По прошествии этого времени жидкость процедите через сложенную в два слоя марлю и добавьте сваренный заранее и остуженный сахарный сироп. Ликеру дайте настояться еще в течение одной недели, после чего его следует процедить через фильтровальную бумагу.

ЛИКЕР «ЕЖЕВИЧНЫЙ»

Требуется: 1 кг спелых ягод ежевики, 1 л водки.

Для сиропа: 750 г сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Ягоды ежевики переберите, промойте и сложите в бутылки с широкими горлышками или в обыкновенные стеклянные банки и залейте водкой. Ежевика должна настояться в течение 5–6 недель в солнечном месте, после чего ее следует процедить и на каждый литр жидкости добавить сахарный сироп из указанного в рецептуре количества сахара и воды. Готовый ликер процедите несколько раз через марлю или пропустите через фильтровальную бумагу. Разлейте по бутылкам и храните их хорошо закупоренными.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Требуется: 500 г лесной ароматной земляники, 500 г пищевого спирта, 1/4 стакана лимонного сока.

Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды земляники переберите, промойте, засыпьте в бутылку и залейте неразбавленным спиртом. Через две недели жидкость процедите через марлю и смешайте с заранее приготовленным сахарным сиропом и

лимонным соком. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните плотно закупоренными в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «КЛУБНИЧНЫЙ»

Требуется: 500 г спелых ягод клубники, 1 л коньяка, рома или спирта.

Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды клубники тщательно промойте, переберите и залейте любой из указанных в рецепте алкогольсодержащих жидкостей. Горлышко бутылки завяжите марлей или тканью и дайте отстояться в течение 8-10 дней в прохладном темном месте. Затем клубничную настойку процедите и смешайте с заранее приготовленным сахарным сиропом. Готовый ликер процедите или отфильтруйте, после чего перелейте в бутылки, которые храните плотно закупоренными.

ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ОСОБЫЙ»

Требуется: 1 стакан свежевыжатого клюквенного сока, 1 стакан малины, 1 стакан клубники, 1 стакан сахара, 0,5 л водки.

Способ приготовления. Ягоды малины и клубники промойте, переберите, засыпьте сахаром и дайте постоять в течение суток. Затем отожмите из них сок, который смешайте в отдельном сосуде с клюквенным соком и водкой. Полученной жидкости дайте постоять в течение еще одних суток. Готовый ликер храните в плотно закупоренном сосуде в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ»

Требуется: 4 стакана клюквы, 500 г сахара, 0,75 л водки, 2 гвоздички, 2–3 шт. кардамона.

Способ приготовления. Клюкву промойте, переберите и разомните деревянной ложкой. Затем залейте ее водкой и настаивайте в течение 2–3 дней в закрытой стеклянной посуде. После этого клюквенный настой процедите, добавьте сахар и поставьте на огонь, но до кипения ни в коем случае не доводите. Снимите с огня, добавьте в ликер завязанные в марлевый узелок гвоздику и кориандр. После того как ликер остынет, разлейте его по бутылкам, которые храните плотно закупоренными в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «КРЫЖОВНИКОВЫЙ»

Требуется: 500 г ягод крыжовника, 1 л коньяка или спирта в

качестве спиртовой заливки.

Для сиропа: 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды крыжовника промойте, очистите от плодоножек и высохших кончиков, измельчите и переложите в широкую посуду. Крыжовник залейте коньяком или спиртом и поставьте отстаиваться примерно на 5–8 дней. После этого аккуратно процедите крыжовниковый настой через несколько слоев марли или пропустите через фильтровальную бумагу. Полученную жидкость подсластите приготовленным заранее и остуженным сахарным сиропом. Готовый ликер перелейте по бутылкам, которые храните плотно закупоренными в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «ЛИМОННАЯ ДОЛЬКА»

Требуется: 15 лимонов, 5 л водки, 1 яичный белок, 3 л белого сухого вина.

Для сиропа: 1,6 кг сахара, 1,25 л воды.

Способ приготовления. Лимоны тщательно промойте, очистите от кожуры и выжмите из них сок. В отдельном сосуде смешайте выжатый лимонный сок и водку. Сварите сахарный сироп, немного остудите и выпустите в него яичный белок, после чего хорошенько взбейте массу. После этого вновь дайте сиропу прокипеть и снимите образующуюся пену. Охлажденный сахарный сироп влейте в бутылку с лимонным настоем, добавьте белого вина и выдержите в холодном месте или в погребе в течение трех недель, после чего ликер готов к употреблению. После того как он настоялся, процедите его и разлейте по отдельным бутылкам.

ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 7 лимонов, 800 г сахара, 1,25 л водки.

Способ приготовления. Лимоны промойте и срежьте тонкий слой кожуры. Цедру измельчите и смешайте с сахаром. Очищенные лимоны несколько раз проколите тонкой вязальной спицей или заточенной деревянной палочкой, положите их в стеклянную посуду, а сверху засыпьте смесью лимонной цедры и сахара. Все залейте водкой и поставьте посуду на солнце или в теплое место на 6 недель. После этого слейте жидкость и отожмите ее остатки из лимонов. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте.

ЛИКЕР «СТРАНА ЛИМОНИЯ»

Требуется: 5 лимонов, 650 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л свежего молока, 0,75 л пищевого неразбавленного спирта или такого же количество коньяка.

Способ приготовления. Из лимонов выжмите сок, процедите. Лимонную цедру измельчите и смешайте с ванильным сахаром. В стеклянной посуде смешайте лимонный сок и цедру с ванильным сахаром, которые залейте кипящим молоком. Все хорошенько перемешайте, немного остудите и влейте коньяк или спирт, после чего разлейте ликер по бутылкам, плотно закупорьте и на протяжении двух недель храните в холодильнике или в погребе. По прошествии этого времени ликер как следует отстоится, а на дне бутылок образуется осадок. Поэтому готовый ликер нужно аккуратно слить (чтобы весь осадок остался на донышке), процедив при этом через несколько слоев марли. Ликер храните в прохладном темном месте.

ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 15 небольших мандаринов, цедра двух лимонов, 1 палочка корицы, 5–6 гвоздичек, 250 мл пищевого неразбавленного спирта.

Для сиропа: 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Мандарины помойте и очистите от кожуры. Лимонную цедру и мандариновую кожуру измельчите и вместе с пряностями залейте спиртом в стеклянном сосуде, дайте настояться в течение 5–6 недель. Затем настой процедите и смешайте с заранее сваренным и остуженным сахарным сиропом. Ликер перелейте в бутылки и храните в горизонтальном положении в прохладном месте.

ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Требуется: 50 зеленых грецких орехов, 2 л водки, 2–3 палочки корицы, 5–6 гвоздичек, 2 л густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Мягкие сердцевины зеленых грецких орехов нарежьте на небольшие кусочки, переложите в бутыль темного стекла, добавьте пряностей и залейте водкой. Бутыль выставите на солнце и оставьте настаиваться в течение 3 недель, при этом часто взбалтывайте емкость. После содержимое бутыли процедите и смешайте с остуженным сахарным сиропом, процедите несколько раз через марлю. Готовый ликер разлейте по бутылкам, которые храните плотно закупоренными в горизонтальном положении.

ЛИКЕР «ПЕРСИКОВЫЙ»

Требуется: 1 кг персиков, 1 л спирта, 1 л густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Спелые персики промойте, очистите от кожицы и порежьте на небольшие дольки. Переложите их в бутыль и залейте спиртом, после чего дайте настояться в течение одного месяца. Затем персиковый настой процедите через несколько слоев марли и смешайте с сахарным сиропом. Готовый ликер перелейте в бутылки, которые храните в прохладном месте в горизонтальном положении.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется: 1 л свежевыжатого смородинового сока, несколько смородиновых листьев, 1,5 л водки или спирта в качестве заливки.

Для сиропа: 800 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Смородину тщательно промойте, переберите и отделите плодоножки. Затем засыпьте их в бутыль, к ним положите смородиновые листья и залейте спиртом, который предварительно разбавьте таким же количеством воды. Бутыль поставьте на солнце и дайте настояться в течение 5–6 недель. После этого содержимое бутыли процедите и смешайте с охлажденным сахарным сиропом. Готовый ликер процедите несколько раз, разлейте по бутылкам и храните их плотно закупоренными.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется: 1 кг ягод смородины, 750 г сахара, 1 л спирта или водки для заливки.

Способ приготовления. Ягоды смородины промойте, переберите и пересыпьте в бутыль вместе с сахаром. Бутыль поставьте в теплое место и дайте настояться в течение одного месяца, после чего содержимое бутыли процедите и смешайте со спиртом или водкой. Готовый ликер процедите и перелейте в бутылки.

ЛИКЕР «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 1 кг черной смородины, 4–5 шт. гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л водки, 400 г сахара.

Способ приготовления. Смородину промойте, переберите и

очистите от плодоножек. Затем ягоду подавите толкушкой или деревянной ложкой, переложите в бутыль, добавьте гвоздику, ванильный сахар и залейте водкой. Сосуд поставьте на солнце и дайте настояться в течение 6 недель. Затем смородиновый настой процедите через несколько слоев марли и добавьте в него сахар. Жидкость перелейте в бутылки и время от времени встряхивайте, чтобы сахар постепенно растворился. Ликер полностью готов к употреблению, когда сахар полностью растворится.

ЛИКЕР «ЧЕРЕШНЕВЫЙ»

Требуется: 400 г ягод черешни, 200 г сахара, 0,5 л воды, 200 мл коньяка.

Способ приготовления. Ягоды черешни промойте и переберите, а плодоножки не отрывайте полностью, а обрезайте ножницами до длины около 1 см. Черешню сложите в стеклянный сосуд, залейте водой и дайте настояться в течение трех недель. Затем содержимое сосуда процедите и на каждый литр полученного черешневого сока добавьте по 0,5 кг сахара. Сок с сахаром вновь поставьте настаиваться в теплое место или на солнце до полного растворения сахара. Далее влейте в полученную жидкость коньяк, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте. Ликер будет готов к употреблению через два месяца.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ

Требуется: 50 г молотого кофе, 1,5 стакана воды, 1/5 стакана лимонного сока, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Кофе сварите в воде, взятой в указанном в рецептуре количестве, затем посуду с готовым кофе накройте и дайте настояться в течение суток, после чего процедите. Сварите густой сахарный сироп, немного его остудите и добавьте кофейный настой, коньяк и лимонный сок. Все перемешайте, перелейте в сосуд и настаивайте в течение 2–3 недель. Затем ликер процедите и разлейте по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «КРЕМОВЫЙ»

Требуется: 100 г молотого кофе, 750 г сахара, 0,5 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 0,5 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Молотый кофе смешайте с ванильным сахаром и залейте в стеклянном сосуде спиртом, затем его плотно закройте и дайте настояться в течение одной недели, ежедневно встряхивая. После настой несколько раз процедите и смешайте с теплой кипяченой водой, сахаром и кипящим молоком. Эту смесь нужно настоять в течение еще одной недели для осветления напитка. Далее ликер процедите еще раз, разлейте по отдельным бутылкам и настаивайте в прохладном месте 2–3 недели, после чего он будет готов к употреблению.

ЛИКЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»

Требуется: 100 г какао-порошка, 750 г сахара, 0,25 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 2 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Какао смешайте с ванильным сахаром и залейте кипящим молоком, после чего смесь остудите. Перелейте ее в стеклянный сосуд, залейте спиртом и добавьте сахар и теплую кипячену воду, после чего дайте настояться в течение 2–3 недель, при этом ежедневно встряхивая посуду, чтобы сахар полностью растворился. Процедите содержимое сосуда несколько раз, перелейте по отдельным бутылкам и повторно дайте настояться в прохладном месте 1–2 недели, после чего этот ликер можно употреблять.

ЛИКЕР «МУЛАТКА»

Требуется: 200 г темного горького шоколада (2 плитки), 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан воды, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 1 стакан воды, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Подогрейте, но не доводите до кипения воду, всыпьте в нее измельченный шоколад и прогрейте до полного его растворения. Сварите сахарный сироп и в него вылейте растворенный шоколад, затем хорошо перемешайте до получения однородной массы. Шоколадный сироп остудите и смешайте с коньяком. Ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР «ЧАЙНЫЙ»

Требуется: 50 г черного крупнолистового индийского чая, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 700 г сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай, процедите и смешайте его с теплым сахарным сиропом, хорошенько

перемешайте. Полученный чайный сироп смешайте с коньяком и разлейте по отдельным бутылкам.

ЛИКЕР «СЛИВОЧНЫЙ»

Требуется: 3 стакана сливок (35 % жирности), 1 л спирта.

Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Сливки прокипятите. Сварите густой сахарный сироп и охладите его. Сливки соедините с сиропом и хорошо взбейте миксером, затем соедините со спиртом и размешайте, чтобы масса стала однородной. Этот ликер не нужно процеживать и настаивать: просто разлейте его по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 10 цветков шиповника розоцветного дальневосточного, 10 лавровых листиков, 2 палочки корицы, 1 ч. л. семян укропа, 0,5 ч. л. тминных семян, 1 ст. л. шалфея, 1 ст. л. душицы, 1 ст. л. ягод можжевельника, 1 л спирта.

Для сиропа: 100 мл воды, 200 г сахара.

Способ приготовления. Цветы шиповника, травы и пряности измельчите, залейте спиртом в стеклянной посуде и настаивайте в течение 3 недель. Сварите сахарный сироп, охладите и добавьте в настой. Содержимое сосуда процедите и разлейте по отдельным бутылкам — ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»

Требуется: свежие листья мяты, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Мятные листочки промойте и крупно порежьте. Затем залейте их коньяком и настаивайте в теплом месте в течение 1–2 недель. Сварите сахарный сироп, остудите и смешайте с процеженным мятным настоем. Перед употреблением ликер следует выдержать еще 2–3 недели.

ЛИКЕР «СЛИВОВЫЙ»

Требуется: 1 кг спелых слив, 4 стакана сахара, 4 стакана водки.

Способ приготовления. Сливы промойте, переберите и удалите косточки. В стеклянную посуду с широким горлом (подойдет обыкновенная банка) выкладывайте слоями сливовые

половинки, пересыпая их сахаром, а затем залейте водкой. Банку поставьте в светлое место и обвяжите льняной салфеткой. Через неделю поверх салфетки наложите целлофан и чем-нибудь обвяжите горлышко, чтобы банку герметизировать. После поставьте банку в темное и прохладное место на 2–3 месяца. Когда ликер будет готов, процедите его, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

ЛИКЕР «РЯБИНОВЫЙ»

Требуется: 1 стакан рябинового сока, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 гвоздики, 0,5 ч. л. кардамона, 1 л водки, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды рябины промойте и переберите, помните деревянной ложкой. Рябиновую массу залейте небольшим количеством воды и варите до мягкости. Затем процедите массу через несколько слоев марли и отожмите сок. Затем в него добавьте водку, сахар, пряности и настаивайте на солнце или в теплом месте на протяжении 6–7 недель. После готовый ликер профильтруйте и разлейте по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «МАЛИНОВЫЙ»

Требуется: 1 кг спелой малины, 0,5 л водки, 0,5 стакана лимонного сока.

Для сиропа: 1 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп и добавьте в него промытые ягоды малины. Смесь перелейте в стеклянный сосуд и 10–12 дней выдержите на солнце или в теплом месте. После этого процедите малиновый сироп и смешайте его с водкой. Ликер готов — его остается только процедить и перелить в отдельные бутылки.

ГЛАВА 3. ЛИКЕР В КУЛИНАРИИ

Если вы любите экспериментировать на кухне и предпочитаете разнообразие экзотических блюд традиционным будничным рецептам, то для вас не окажется неожиданностью тот факт, что ликер может быть не только обычным алкогольным напитком. Гораздо интереснее он проявляет свои прекрасные качества в роли одного из основных компонентов различных десертов — выпечки, мороженого, кремов, сладких соусов.

Ликер добавляют в кофе и чай, дабы придать напитку необычный вкус. Любители смешанных алкогольных напитков откроют для себя множество новых рецептов приготовления коктейлей на основе разнообразных ликеров.

Подобные рецепты десертов и напитков особенно хороши для праздничных обедов или ужинов, а также в любого рода торжественных случаях. Если у вас намечается долгожданный вечер при свечах, не упустите возможность преподнести приятный сюрприз и порадовать вашего любимого человека — воспользуйтесь одним из предложенных рецептов.

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ «ВОСТОРГ»

Требуется: на 1 порцию — 100 г мороженого, 30–40 г ягод (вишня, малина, клубника, земляника, абрикосы и другие), 50 г ликера.

Способ приготовления. Ягоды промойте и залейте ликером в глубокой чашке. Поставьте их в холодильник на 1 час. Мороженое разложите в креманки и полейте каждую порцию полученным сиропом, стараясь придать разводами сиропа интересную конфигурацию. Оставшиеся ягоды аккуратно разложите на мороженом и вокруг него.

МОРОЖЕНОЕ «ШОКОЛАДНИЦА»

Требуется: на 1 порцию — 100 г шоколадного мороженого, 30–40 г шоколадного гарнира, 5–6 орехов по вкусу (грецкие, фундук или арахис), 50 г порошка какао, 200 г сгущенного молока, 150 г шоколадного ликера.

Способ приготовления. Разложите мороженое по креманкам, полейте шоколадным гарниром и посыпьте крупно дробленными

орехами.

Для того чтобы приготовить шоколадный гарнир, растворите порошок какао в сгущенном молоке, разведенном горячим ликером. Полученную смесь доведите до кипения, постоянно помешивая, и кипятите еще 3–5 минут. После этого процедите и охладите гарнир.

МОРОЖЕНОЕ «РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Требуется: 1 ананас (около 700 г), 300 г сливочного пломбира, 100 г ликера, 1 ст. л. сахарной пудры, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления. Ананас очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и уложите в широкую посуду слоями, пересыпая каждый слой сахаром и поливая ликером. Поставьте в холод на 1 час.

Форму обсыпьте сахарной пудрой. Ломтики ананаса выкладывайте на дно таким образом, чтобы между ними не оставалось свободного места. Сверху уложите слой мороженого толщиной 1 см, приминая ложкой. Стенки формы по окружности обложите ломтиками ананаса и укладывайте следующий слой — ананасовый, затем снова слой мороженого и так далее. Поставьте готовый торт в холодильник на 24 часа.

Перед подачей к праздничному столу выньте торт из холодильника и оберните форму горячим полотенцем, чтобы мороженое легко отделилось от стенок. Выложите содержимое на приготовленное широкое блюдо и полейте сверху ликерным сиропом, оставшимся от ананаса.

МОРОЖЕНОЕ «ОПЬЯНЯЮЩИЙ ПЛОМБИР»

Требуется: 1,5 л молока или сливок, 250 г сахара, 2 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1 стакан сливок, 100 г цукатов, 30 г ликера.

Способ приготовления. Отделите желтки и разотрите их с сахаром и ванилином добела, затем добавьте молоко или сливки и доведите до кипения. Полученную смесь охладите, процедите и влейте в форму. Закройте ее крышкой, обложите льдом с солью и накройте полотном. Вращайте форму до тех пор, пока масса не загустеет.

Перед подачей оберните форму горячим полотенцем и выложите мороженое в вазочки. Отдельно взбейте миксером сливки, добавьте апельсиновые цукаты и ликер, осторожно

перемешайте и украсьте мороженое.

«ПЛУММ-ПУДИНГ»

Требуется: 100 г нутряного говяжьего жира, 200 г кисло-сладких яблок, 300 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 1 сухая сдобная булка, 100 г варенья из черной смородины, 2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан сахара, 100 г муки, 4 яйца, 250 г ликера.

Способ приготовления. Нутряной говяжий жир отделите от пленок и мелко порубите его, посыпая мукой, чтобы жир превратился в крупинки. Приготовленный таким образом жир положите в миску и добавьте изюм, цукаты из апельсиновых и лимонных корок и ванильный сахар. Яблоки очистите от кожуры и нарежьте маленькими кубиками, перемешайте их с остальными ингредиентами.

Черствую булку отделите от корки и разотрите в крошки. Соедините их с жиром, добавьте варенье из черной смородины и сахар, хорошо перемешайте. Отдельно взбейте добела яйца, добавьте в них половину стакана ликера, после чего соедините с остальной массой и тщательно перемешайте.

Большую полотняную салфетку смажьте маслом и разложите в дуршлаге. Выложите в нее приготовленную массу, свяжите концы салфетки узлом. Продев в узел палку, опустите его в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы палка лежала на ободке кастрюли. Варите пудинг не менее часа, время от времени подливая кипяток в кастрюлю — салфетка с завязанным в ней пудингом постоянно должна быть покрыта водой. Помещая пудинг в кастрюлю, проследите за тем, чтобы он не касался дна.

По истечении часа достаньте салфетку с пудингом из кастрюли, развяжите узел салфетки и выложите пудинг на блюдо. Сверху полейте ликером. Подавайте к столу только в горячем виде.

КРЕМ «А-ЛЯ МОККО»

Требуется: 3 куриных яйца, 100 г сахара, 0,5 стакана крепкого кофе, 1 ст. л. желатина, 2 ст. л. ликера, 2 стакана сливок, ванилин по вкусу.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков и разотрите их с сахаром добела. Разбавьте массу горячим кофе, поставьте на водяную баню и, постоянно помешивая, проварите смесь до густоты жидкой сметаны. После того как смесь остынет,

добавьте в нее ванилин, ликер и растворенный в теплой воде желатин.

Отдельно взбейте хорошо сливки, затем осторожно, сверху вниз, перемешайте с основной массой. Приготовленную смесь переложите в смоченную водой форму и поставьте в холодильник на 2 часа. Подавайте готовый крем на плоском блюде.

КРЕМ «УСЛАДА»

Требуется: 250 г сливочного масла, 1 стакан сгущенного молока, ванильный сахар, 1 ст. л. ликера.

Способ приготовления. Сливочное масло разотрите добела и постепенно вливайте в него сгущенное молоко, постоянно взбивая массу ложкой или деревянной веселкой. Когда крем станет воздушным, добавьте в него ванильный сахар и ликер. По желанию можете добавлять в такой крем небольшое количество какао или кофе.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Требуется: 100 г шоколада, 150 мл сахарного сиропа, 1 ч. л. шоколадного ликера, 50 г сливок, 30 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите шоколад и малыми дозами добавляйте теплый сахарный сироп, непрерывно помешивая, затем добавьте ликер. Помешивая, доведите смесь до загустения. После этого добавьте взбитые сливки, смешанные с сахарной пудрой.

ЖЕЛЕ «ИЗЫСКАННОСТЬ»

Требуется: 250 г сливок или жирной сметаны, 6 яичных желтков, 120 г сахара, 150 г ликера.

Способ приготовления. Отделите желтки куриных яиц от белков и хорошо разотрите их с сахаром и ванилином. Отдельно взбейте сливки или сметану и смешайте ее с яйцами и сахаром. Затем добавьте ликер, осторожно вымешайте и поставьте в морозильную камеру. Готовое желе подавайте к столу с печеньем или бисквитами.

ЖЕЛЕ «ФРУКТОВАЯ СВЕЖЕСТЬ»

Требуется: 800 г свежих фруктов (яблоки, персики, абрикосы), 600 г сахара, 50 г коньяка, 100 г ванильного ликера,

60 г желатина.

Способ приготовления. Свежие фрукты нарежьте ломтиками и прокипятите в сиропе до полуготовности, затем выложите их в дуршлаг или сито и хорошо встряхните. Оставшийся сироп проварите еще некоторое время, охладите и добавьте коньяк, ванильный ликер и желатин. Все хорошо перемешайте и выкладывайте небольшую часть массы в форму, смазанную маслом и поставленную на лед. Поверх остывшего слоя положите небольшую порцию фруктов, залейте частью желейной массы и вновь охладите. Далее укладывайте фрукты и желе поочередно слоями.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Требуется: 5 яичных желтков, 6 ст. л. сахарной пудры, цедра 1 лимона, 1–2 рюмки апельсинового ликера.

Способ приготовления. Желтки осторожно отделите от белков и смешайте их с сахаром и измельченной лимонной цедрой. Взбейте все миксером до получения густой однообразной массы. Затем добавьте апельсиновый ликер и еще немного взбейте. Пенообразный крем разложите по бокалам и подавайте к столу вместе с бисквитами.

ФРУКТОВЫЕ КРОКЕТЫ

Требуется: 400 г сливочного масла, 0,5 стакана ликера, 2,5 стакана сахара, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. картофельной муки, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 300 г мякоти дыни, 200 г подготовленных груш, 1 банка консервированных ананасов, 2 стакана очищенных орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Дыню нарежьте в форме маленьких кубиков, засыпьте 1/2 стакана сахара, залейте ликером и поместите в холодильник на 12 часов. Смешайте пшеничную муку с картофельной и разведите холодным молоком (1 стакан). Хорошо размешайте до однородной массы, проследите, чтобы не было комков. Затем поставьте на медленный огонь и, помешивая, доведите до кипения.

Сливочное масло разотрите с сахаром (но не взбивайте) и постепенно добавьте к нему остывшую молочную массу и ванильный сахар до получения пышной кремообразной массы. Грушу, предварительно очищенную от кожицы, нарежьте в форме маленьких кубиков, как и дыню. Так же нарежьте и ананас. Затем смешайте все вместе с замоченной в ликере дыней, соедините с

кремом, тщательно перемешайте и снова поставьте в холодильник на 2 часа.

Тем временем измельчите орехи при помощи скалки или ножа. Спустя 2 часа достаньте затвердевшую массу из холодильника и изготовьте из нее посредством столовой ложки небольшие шарики. Каждый шарик обваливайте в измельченных орехах и укладывайте шарики пирамидой на плоском широком блюде. Перед подачей к столу держите готовое блюдо в холодильнике.

ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

Требуется: 14 яиц, 1,1 г сахара, 320 г муки, 100 г какао-порошка, 600 г сливочного масла, 120 мл молока, 270 г вишни, 100 г шоколадного ликера, 100 г шоколада, 30 г ванильного сахара.

Способ приготовления. Возьмите 10 яиц и взбейте их миксером добела, затем добавьте 500 г сахара и взбивайте вручную на водяной бане до образования густой теплой массы. Не переставая взбивать, снимите массу с водяной бани и дайте ей остыть. После этого добавьте муку и 50 г какао-порошка, перемешайте и осторожно выкладывайте массу на смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта и выпекайте в умеренно нагретом духовом шкафу.

Испекшуюся заготовку торта разрежьте вдоль на два коржа, из каждого выньте мякиш и разотрите его с третью крема и половиной количества свежей вишни. Затем полученную массу разделите тестом на 2 части и уложите обратно в «коробочки» из бисквита, предварительно промазав их кремом изнутри.

На нижнюю половину торта выложите часть оставшегося крема, засыпьте вишней и смажьте сверху оставшимся кремом. Сверху аккуратно положите вторую половину торта. Покройте торт шоколадной глазурью.

Для того чтобы приготовить крем, тщательно смешайте 600 г сливочного масла и 50 г какао. Взбейте 4 яйца с 600 г сахара и смешайте их с маслом и какао. Добавьте молоко, шоколадный ликер, растопленный шоколад и ванильный сахар. Все хорошо перемешайте.

Для приготовления шоколадной глазури смешайте какао с небольшим количеством сахара и яйцами, влейте в массу 80 мл молока и поставьте на огонь, непрерывно помешивая.

ТОРТ «СЮРПРИЗ»

Требуется: 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 6 г пищевой соды, 5 г уксусной кислоты, 400 г муки, 165 г изюма, 250 г сливочного масла, 1 стакан сгущенного молока, 15 г ванильного сахара, 10 г ликера.

Способ приготовления. Сахар разотрите с яйцами, добавьте сметану, соду, погашенную уксусом, и муку. Все тщательно и осторожно перемешайте до образования густой однородной массы.

Изюм без косточек залейте горячей водой и оставьте на 2 часа, после чего обсушите его в полотняной салфетке и добавьте в тесто. Хорошо перемешайте и выложите в форму, смазанную маслом. Выпекайте 30–40 минут в умеренно нагретом духовом шкафу.

Тем временем приготовьте крем. Сливочное масло разотрите добела и вливайте сгущенное молоко небольшими порциями. Миксером взбейте крем до образования пышной массы. Добавьте ванильный сахар и ликер, еще раз взбейте.

Готовый и охлажденный торт разрежьте вдоль на 2 равные части и смажьте их кремом. Соедините части и обмажьте оставшимся кремом боковую поверхность и верх.

«КОКОСОВЫЕ КОМОЧКИ»

Требуется: 250 г кокосовых орехов, натертых на крупной терке, 750 мл молока, 1 ст. л. картофельной муки, 1 ст. л. сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 1 ст. л. ликера, 2 ст. л. изюма, 0,5 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Разведите картофельную муку в 0,5 стакана холодного молока. Остальную часть молока вскипятите, добавьте в него разведенный крахмал и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Затем осторожно добавьте натертые на крупной терке кокосовые орехи, изюм, сахар и ванилин. Отдельно взбейте яйца с ликером и добавьте в смесь. Все хорошо размешайте и разложите по формочкам, посыпьте корицей и выпекайте в умеренно разогретой духовке.

СОУС «ПРЕЛЕСТЬ»

Требуется: 1 кг малины, 250 г сахара, 300 г воды, 500 г малинового мармелада, 30 г ликера.

Способ приготовления. Сварите малину с сахаром, затем протрите массу через сито и разбавьте сахарным сиропом, ликером и водой. Этот соус подается к горячим и холодным

сладким блюдам.

СОУС «ОРАНЖ»

Требуется: 400 г пюре из свежих апельсинов, 400 г пюре из абрикосов, 25 г ликера, 300 г сахара, 250 г воды.

Способ приготовления. Смешайте апельсиновое и абрикосовое пюре, добавьте апельсиновый сок и сахар по вкусу и варите на слабом огне 10–15 минут. Остывшую смесь протрите через сито и разведите сахарным сиропом до получения необходимой густоты. Добавьте ликер для аромата и подавайте к холодным сладким блюдам. Этот соус можно также применять в качестве пропитки различных тортов.

КОКТЕЙЛИ

«КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ»

Требуется: 400 г шампанского, 50 г ликера «Южный», 50 г ликера «Мандариновый», 1 апельсин, 1 лимон, несколько кубиков сахара-рафинада.

Способ приготовления. В бокалы для коктейля положите дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, предварительно пропитанный несколькими каплями ликера «Южный». В каждый бокал добавить по 1 ч. л. «Мандаринового» ликера, после чего заполнить бокалы охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 20 мл ликера «Абрикосовый», 20 мл десертного вина, 0,5 мл ликера «Мятный».

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте, не сбивая. Перед подачей к столу охладите.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»

Требуется: 40 мл ликера «Вишневый» или шерри-бренди, 20 мл ликера «Кофейный», 1 яичный желток, 1 мл сливок.

Способ приготовления. Все компоненты поместите в глубокую посуду, перемешайте и взбейте миксером. Можно украсить бокалы долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «НА ЭКВАТОРЕ»

Требуется: 40 мл портвейна, 20 мл ликера «Южный» или «Мандариновый», 1 куриное яйцо, несколько капель ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Отделите от куриного яйца желток и взбейте его миксером вместе с портвейном и одним из видов ликера. Разлейте коктейль по бокалам. Отдельно взбейте добела яичный белок и разложите полученную пену по 1 ч. л. в каждый бокал, добавив по 5 капель ликера «Бенедиктин».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕР НА ДВОИХ»

Требуется: 20 мл «Вишневой горькой», 20 мл вермута, 1 мл ликера «Южный», немного лимонного сока.

Способ приготовления. Ингредиенты хорошо смешайте и разлейте по бокалам. В каждый бокал добавьте несколько капель лимонного сока.

«ТИП-ТОП»

Требуется: 20 мл вермута, 10 мл ликера «Бенедиктин», 0,5 мл ликера «Пряный».

Способ приготовления. Все компоненты тщательно перемешайте, разлейте по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ НОЧИ»

Требуется: 20 мл черносмородинового ликера, 40 мл вермута, минеральная вода.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте черносмородиновый ликер и вермут, разлейте по бокалам на одну треть. Оставшуюся часть заполните охлажденной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНИЕ ГРЕЗЫ»

Требуется: 40 мл шерри-бренди, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера «Южный».

Способ приготовления. Тщательно смешайте, не взбивая, все указанные компоненты. Разлейте по бокалам и в каждый из них положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТЫЙ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 700 г шампанского.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте коньяк и «Южный» ликер. Разлейте по бокалам на одну четверть, остальную часть наполните охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЛЮБВИ»

Требуется: 10–15 мл сгущенного молока, 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Шоколадный», лед.

Способ приготовления. Сгущенное молоко смешайте с коньяком и «Шоколадным» ликером, взбейте миксером. Готовый коктейль процедите в рюмки и положите в каждую по два-три кубика льда.

«МОККО-КОКТЕЙЛЬ»

Требуется: 1 ст. л. сахара, 20 мл «Кофейного» ликера, 40 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Сахар перемешайте с лимонным соком, затем добавьте коньяк и «Кофейный» ликер, взбейте при помощи миксера. Готовый коктейль процедите в рюмку.

КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЕ ПАРНИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл «Кофейного» ликера, 1 яичный желток, 0,3 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Отделите от куриного яйца желток и смешайте его с лимонным соком. Затем добавьте коньяк и «Кофейный» ликер, тщательно перемешайте и процедите в рюмки.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ПО-РУССКИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл водки, 0,5 мл ликера «Южный», 1 ч. л. сахарного сиропа.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте все компоненты, разлейте в рюмки и выпивайте исключительно «на брудершафт».

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ГЕЙШИ»

Требуется: 3 ст. л. кусочков льда, 80 мл коньяка, 2 мл «Померанцевой» или «Охотничьей горькой», 2 мл ликера «Миндальный», лимон.

Способ приготовления. Засыпьте в миксер кусочки льда, быстро добавьте остальные алкогольные напитки и хорошо перемешайте. Разлейте через миксерное сито в четыре рюмки. Лимон тоненько порежьте и подавайте в качестве гарнира.

КОКТЕЙЛЬ «КОЛИБРИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Мятный».

Способ приготовления. «Мятный» ликер и коньяк хорошо перемешайте и разлейте по рюмкам. Другой, более распространенный вариант приготовления: осторожно налейте с помощью чайной ложки, не смешивая, сначала ликер, а затем коньяк. Оставьте их слоями, наливайте в равных соотношениях.

КОКТЕЙЛЬ «ШАХЕРЕЗАДА»

Требуется: 20 мл коньяка, 0,5 мл ликера «Южный», 1 мл ананасового сока, 1 мл «Померанцевой горькой», апельсин или мандарин, вишня.

Способ приготовления. Смешайте все алкогольные компоненты и ананасовый сок. Разлейте по бокалам и подавайте вместе с гарниром из цитрусовых и вишни.

КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ»

Требуется: 40 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 20 мл лимонного сока, немного сахара.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, ликер и лимонный сок. Оставьте немного лимонного сока для оформления бокалов. Каждый бокал переверните и смочите его края в лимонном соке, налитом в блюдце, а затем сразу же в сахар. Переверните бокалы и дайте украшению немного подсохнуть. После этого разливайте коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЭЛИТНЫЙ»

Требуется: 60 мл вермута, 30 мл ликера «Алычовый», 10 мл коньяка, 10 г кураги, лед.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте коньяк, вермут и ликер. Разлейте по бокалам и положите в каждый из них по

половинке кураги и по нескольку кусочков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВСАДНИК»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл ликера «Мандариновый» или «Южный», 1 куриное яйцо, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Налейте в бокал ром и ликер, хорошо их смешайте. Затем разбейте в отдельную посуду яйцо и отделите белок от желтка. Осторожно перенесите желток в бокал. После этого заполните бокал охлажденным шампанским. Пить этот коктейль рекомендуется одним глотком, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЦЕ»

Требуется: 50 г любого ликера, 100 г коньяка или рома, 1 куриное яйцо.

Способ приготовления. Ликер налейте в бокал, наполнив его на одну треть. Затем отделите от яйца желток и осторожно поместите его в бокал. Сверху заполните коньяком или ромом. В результате вы сможете получить очень эффектное зрелище: между двумя разноцветными слоями плавает золотистый шар. Выпивайте такой коктейль одним глотком, не перемешивая.

КРЮШОНЫ

КРЮШОН «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 кг абрикосов, 600 г бананов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 700 г ликера «Банановый», 2 л белого вина, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Абрикосы помойте и освободите от косточек, разломив на половинки. Сахар залейте 1 стаканом воды, размешайте и поставьте на медленный огонь. Постоянно помешивая, доведите до кипения, затем залейте полученным сиропом ягоды. Накройте их крышкой и остудите.

Тем временем очистите от кожуры бананы и нарежьте их кружочками. Когда абрикосы остынут, добавьте к ним нарезанные бананы и залейте ликером «Банановый». Поместите на сутки в холодильник.

Перед подачей к столу залейте крюшон тремя бутылками белого вина и одной бутылкой шампанского. Крюшон рассчитан на большое количество гостей и на особо торжественные случаи.

КРЮШОН «ВЗГЛЯД ЛЮБИМОЙ»

Требуется: 1 кг персиков, 2 лимона, 2 стакана сахара, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 700 г шампанского.

Способ приготовления. Спелые персики вымойте и аккуратно очистите от кожицы. Каждый персик разрежьте на 4 части, уложите в глубокую посуду и засыпьте сахаром. Затем добавьте сок двух лимонов, залейте водой и поставьте в холодильник на сутки.

Перед подачей к столу переложите персики в крюшонницу и залейте их ликером «Абрикотин» и бутылкой шампанского. Хорошо перемешайте и подавайте к столу со льдом и соломинками.

КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ

«АЙС-КОФЕ»

Требуется: 8 ст. л. ликера, 150 г охлажденного кофе, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Разлейте охлажденный кофе по бокалам, наполнив их до половины. Затем добавьте ликер, размешайте. Сверху положите взбитые сливки и подавайте к столу.

КОФЕ «PORTO»

Требуется: 3 стакана кофе, 1 стакан ликера, 4 ст. л. взбитых сливок, 1 ч. л. порошка какао.

Способ приготовления. Наполните чашку горячим кофе на три четверти, добавьте ликер. Отдельно взбейте с помощью миксера сливки и аккуратно положите их в чашки. Для аромата посыпьте сверху небольшим количеством какао.

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

Требуется: 150 мл кофе, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. ликера, сливки.

Способ приготовления. Смешайте ликер с сахаром и налейте в чашки. Сверху добавьте горячий кофе. Взбейте миксером сливки и аккуратно положите их в каждую чашку.

КОФЕ «ГАРМОНИЯ ВКУСА»

Требуется: на 1 чашку крепкого кофе — немного взбитых сливок, 1 шарик мокко или немного ванилина, 1 ст. л. яичного ликера.

Способ приготовления. Сварите кофе, добавьте ликер. Отдельно взбейте миксером сливки и положите их в чашку. Сверху посыпьте мокко или ванилином.

ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК

Требуется: 400 г шоколада, 120 г сливок, 4 рюмки ликера, лед.

Способ приготовления. Шоколад измельчите, растопите на медленном огне, затем охладите. Отдельно взбейте миксером сливки. Разлейте напиток по чашкам, добавьте взбитые сливки и ликер.

ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»

Требуется: 130–140 мл черного листового чая, 200 мл апельсинового сока, 3 ст. л. апельсинового ликера, лимонная цедра, мускатный орех, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Заварите чай, дайте ему настояться 5 минут. Затем добавьте в заварочный чайник апельсиновый сок и лимонную цедру на кончике ножа, настаивайте в течение 5 минут. После этого разливайте чай по чашкам, добавьте сахар и ликер. Измельчите на мелкой терке мускатный орех и перед чаепитием посыпьте по 2 г в каждую чашку — это придаст чаю непередаваемый аромат.

ЧАЙ «НАПИТОК БОГОВ»

Требуется: на 4 порции — 1 л крепкого холодного чая, 0,5 стакана сахара, 50 г ликера, половина лимона или апельсина, 30 г орехового сиропа, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Этот чай подается, как правило, на торжественных банкетах и требует особой тщательности в приготовлении. Очищенный от кожуры лимон или апельсин нарежьте тонкими ломтиками, засыпьте сахаром, полейте ликером, ореховым сиропом и холодным чаем. При необходимости ореховый сироп можно заменить ореховым вареньем в таком же количестве.

Смесь настаивайте в течение 20–30 минут. Перед подачей к столу влейте в чай бутылку шампанского и аккуратно

размешайте. Подавайте «Напиток богов» в высоких бокалах для коктейлей, предварительно опустив на дно кубик льда.

ЧАЙ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 2 ч. л. гранулированного черного чая, 0,5 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. ликера, 200 мл воды.

Способ приготовления. Заварочный чайник нагрейте над плитой, положите в него чай, добавьте лимонную цедру и залейте наполовину кипятком. Настаивайте чай в течение 5 минут, после чего долейте в чайник оставшуюся кипяченую воду и ликер. Через 1–2 минуты чай готов к употреблению.

Если вы чувствуете легкое недомогание и очень хотите избавиться от него, то советуем: добавьте в чай различные ягоды — свежие или сушеные. Благодаря им ваш чай не только приобретет особый аромат, но и станет источником витаминов для вашего организма.

«ЧАЙ ВДВОЕМ»

Требуется: 1 ч. л. гранулированного чая, 2 ч. л. вишневого ликера, 1 ч. л. меда, 200 мл воды.

Способ приготовления. Нагрейте над плитой заварочный чайник, засыпьте в него чай и залейте кипятком. Настаивайте 3 минуты, после чего повторно добавьте кипяток и выдерживайте чай еще 2 минуты.

Перед подачей к столу разлейте чай по чашкам, добавьте в каждую из них мед и вишневый ликер, хорошо перемешайте. Такой чай поможет вам согреться в холодный зимний вечер.

ЧАЙ «ЗАРОЖДАЮЩЕЕСЯ ЧУВСТВО»

Требуется: 1 ч. л. черного листового чая, 0,5 ч. л. почек черной смородины, 1 ст. л. черносмородинового ликера, 200 мл воды, цветочный мед.

Способ приготовления. Почки смородины, еще не набухшие, но уже оттаивающие, аккуратно срежьте ножом и промойте теплой водой. Заварочный чайник нагрейте или ошпарьте кипятком, насыпьте чай, добавьте почки черной смородины и залейте кипятком на 1–2 см. Через 5 минут долейте в чайник кипяток и добавьте ликер, настаивайте еще 2 минуты. Разливайте чай по чашкам и подавайте с цветочным медом, который сохранит в чае витамин В и придаст напитку душистый аромат.

ЧАЙ «АРОМАТЫ ТРОПИКОВ»

Требуется: 2 ч. л. зеленого чая, дынная кожура, 200 мл воды, 2 ст. л. ликера «Южный», сахар или мед по вкусу.

Способ приготовления. Кожуру дыни подсушите в духовом шкафу и мелко нарежьте. Ошпарьте заварочный чайник кипятком, засыпьте зеленый чай, смешанный с измельченной дынной коркой в пропорции 1 часть корки к 2 частям чая.

Залейте кипяток в чайник на одну треть и настаивайте 5 минут. После этого долейте воду на три четверти и добавьте ликер «Южный». Через 3 минуты чай готов. Подавайте его с медом или сахаром.

ЧАСТЬ III. ВИНО

ГЛАВА 1. СВЯЩЕННЫЕ ДАРЫ ДИОНИСА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВИНА)

Под термином «вино» в IX–XIII веках понималось только виноградное вино. Оно было известно на Руси еще до принятия христианства, а после, в конце X века, стало обязательным ритуальным напитком. Само слово «вино» было воспринято при переводе Евангелия на старославянский язык от латинского слова «винум».

Привозилось оно из Византии и Малой Азии и называлось греческим или сирским, то есть сирийским. До середины XII века его пили только в разбавленном виде, следуя традициям Греции и Византии. С этого времени под вином стали понимать уже чистое виноградное вино, не разбавленное водой. Появились термины «оцьтьно вино», то есть кислое сухое: «вино осмрьнено», то есть вино виноградное сладкое, с пряностями; «вино церковное» — красное, высшего качества, десертное и сладкое.

Вино издавна стало неотъемлемой частью нашего быта, однако вряд ли кто-то из нас задумывается над его свойствами, разбирается в сортах и тем более имеет хоть какое-нибудь представление об истории возникновения этого изысканного напитка, без которого жизнь человека была бы чуточку скучнее и однообразнее.

История виноделия насчитывает почти столько же лет, сколько и самое древнее занятие человечества — земледелие, и более точный возраст вина доказывается благодаря раскопкам в местах древнейших поселений. Первый письменный источник, в котором упоминается этот божественный напиток, — это книга «Бытия», согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу, первым делом посадил виноградник. Достоверно известно, что еще в Древней Месопотамии виноградное вино делалось за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия». Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось именно в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря мореплавателям, перевозившим разнообразные грузы в другие страны.

Путешественники и торговцы из Малой Азии как-то добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей. Это победное шествие виноградного вина по Европе происходило задолго до нашей эры.

Вскоре этот напиток, развозимый вездесущими мореплавателями, распространился практически по всему миру. И нет ничего удивительного в том, что в каждой религии и верованиях древних предков обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с этим напитком, который признается одним из самых древних. В древнегреческой мифологии этого «винного» бога и красавца называли Дионисом, в Древнем Риме это проказник и распутник Бахус, а в Древнем Египте — маленький божок виноградной лозы Шаи.

Примечательным является тот факт, что во всех традиционных верованиях каждого народа существовал определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина, который всячески почитался и ублажался, ему дарили дорогие подарки и приносили священные жертвы. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах, веселился, пел и плясал, и поэтому эти боги часто приравнивались к богам веселья и радости, беззаботного времяпрепровождения.

Как же наши далекие предки научились делать вино и выдерживать его определенное время, чтобы обыкновенный сок в результате брожения приобрел совершенно новые свойства и вкусовые качества?

Известно, что в древности вино перед употреблением выдерживали очень долго — от 15 до 20 лет. Причем оно хранилось в специальных сосудах — амфорах, которые запечатывались и закапывались глубоко в землю. Римляне придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином — амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло напиток от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась деревянная затычка, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновения воздуха в сосуд. Немного позднее галлы додумались хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно.

Известно, что радикальные политические изменения и катаклизмы в жизни конкретной страны или империи очень сильно сказываются на всех сторонах ее жизни, в том числе и на качестве вина. Именно это и произошло после распада великой и огромной Римской империи, так как варвары не собирались тратить драгоценное время на выращивание виноградников и ожидание, пока виноградный сок превратится в настоящее вино.

В результате такого халатного отношения понятие о выдержке вина вообще исчезло из жизни людей на весьма продолжительный период времени. Варваров вполне устраивала

вонючая и хмельная виноградная брага, для приготовления которой не требовалось ни много времени, ни особых усилий, так как можно было просто свалить собранный виноград в чан, выжать сок и дать ему немного постоять в незакрытой деревянной бочке. Вместо настоящего вина, которое издревле считалось напитком богов, люди потребляли «кислятину», мало чего общего имеющую с вином, так как эта жидкость выпивалась намного раньше следующего урожая.

Позже, через несколько веков, некоторые замечательные личности вновь решили возродить старинную традицию выдерживать вина в течение долгого времени, и благодаря им эта традиция процветает до сих пор. После целой серии экспериментов с различными добавками к вину было выяснено, что при смешивании в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретало непревзойденный вкус и аромат. Среди подобных новаторов был известный теперь на весь мир монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особенно вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора. Заслуги этого монаха, навеки вошедшего в историю виноделия, изобретением нового сорта красного вина не исчерпываются: оказывается, он вновь решился использовать при хранении вина пробки, чем возродил ушедшую в глубину веков традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошел фурор, так как то вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели хранившееся в обыкновенных бочках. А по мере того как европейцы расселялись по миру, постепенно распространялись и их напитки, и вскоре о вине знали на обоих континентах Америки, а также в Австралии и Новой Зеландии. В середине XVI века потомки испанских конкистадоров, которые когда-то подчинили местные племена индейцев, стали выращивать на плодородной почве виноград, из которого в скором времени стали делать местное красное вино, которое впоследствии распространилось не только на территории современной Мексики, но и в Аргентине, Чили и Перу. Немного позже, в конце XVIII века, виноградниками были засажены внушительные территории в Калифорнии и некоторых районах Австралии.

В Европе же признанными лидерами в производстве красных вин, и в особенности крепленых, считались британцы, которые особенно «набили руку» в производстве портвейна. Этот напиток появился в Британии в середине XVII века и стал в народе одним из самых популярных. Толчком к бурному развитию виноделия в Англии стала опять же политика, и притом внешняя — из-за

постоянных войн с соседней Францией налог на великолепные по качеству французские вина стал непомерным и просто не по карману даже английским лордам, тем более что французское правительство решило пойти на крайние меры и перестать экспортировать свои вина через пролив Ла-Манш, или Па-де-Кале (на французский манер).

Поэтому бедным англичанам пришлось пить красное вино собственного приготовления, но не очень высокого качества. Поначалу собственный портвейн показался привередливым англичанам не очень приятным на вкус, но так как переговоры с противником ни к чему не привели, война продолжалась, и населению Туманного Альбиона ничего другого не оставалось, как довольствоваться тем, что они производили сами. Англичане решили переправлять вино из далекой и солнечной Португалии, чьи вина по своему качеству и вкусовым свойствам гораздо уступали французским, но зато были лучше английских.

Кстати, Португалию, которая занимается виноделием примерно с I века до н. э., называют страной вина. Здесь только на сланцевой почве и в условиях уникального климата долины Дуэро руками потомственных виноделов с их интуицией и накопленным веками опытом создается настоящее произведение искусства — вино Porto.

Porto и другие сорта португальских вин перевозили по морю в Великобританию. Чтобы во время долгого морского путешествия португальские вина не портились и не начинали вновь бродить, в них стали добавлять небольшое количество крепкого бренди. В результате получился качественно новый напиток, вкус которых был весьма приятен и понравился англичанам. Вскоре это вино, прозванное портвейном по названию португальского города Порт, из которого отправлялись корабли с вином в Англию, распространилось по всему миру и завоевало добрую славу и любовь.

Таким образом, портвейн своим происхождением обязан постоянным военным и торговым конфликтам, которые происходили между вечными врагами — Англией и Францией. Привыкшие к изысканным и тонким французским винам британские аристократы поначалу «воротили нос» от отечественного продукта, а затем и от привозного португальского вина, но другого выхода не было, и им тоже пришлось перейти сначала на местный алкогольный продукт, а затем и на всемирно известный портвейн. Вскоре все англичане настолько привыкли к специфическому вкусу портвейна, что кроме него, не могли уже ничего пить и стали считать данный алкогольный напиток символом своего отечества наряду со знаменитой английской

овсянкой.

Очень интересна история и белого вина — мадеры. Это одно из самых изысканных сухих белых вин. Его название непосредственно связано с лесистым островом Мадейра (что в переводе с португальского означает «лес»).

История возникновения этого вина настолько необычна, что стала причиной появления множества легенд и баек. Так, например, одни говорят, что это вино было изобретено и изготовлено коренными жителями острова Мадейры, которые, отжимая сок ногами во время ритуальных танцев, выкрикивали название острова.

Согласно другим источникам, дело было так: богатейшие португальские купцы наладили торговые отношения с колониями в Индии, обменивая различные продукты и предметы быта на пряности и драгоценные камни. В трюмах одного из португальских кораблей, плавающих к неизведанным берегам Индии, находились бочки с вином. Оно продолжительное время подвергалось негативному воздействию высокой температуры тропиков и качке. В конце путешествия оно приобрело неприятный запах и резких вкус, из-за чего стало совершенно негодным для обмена. Но расчетливые купцы пожалели выливать пропавший товар и решили до поры до времени поместить его в подвалы.

Каково же было удивление торговцев, когда, открыв через некоторое время бочки с вином, они заметили, что его вкус и аромат значительно улучшились. Излишней резкости и неприятного запаха как не бывало. После длительной выдержки оно приобрело привкус каленого ореха, благодаря которому и стало очень популярным во всем мире.

Однако самую богатую историю имеют французские белые вина, в частности провинции Бордо. Первый виноградник был посажен здесь еще до нашей эры римскими легионерами. Древнеримские поэты Плит и Озон упоминают о прекрасных винах Будигалы — таково латинское название Бордо.

В 1154 году Аквитания (область, в состав которой входит Бордо) была отдана в качестве приданого английскому королю Генриху Плантагенету, женившемуся на французской принцессе. Три века спустя, после столетней войны, Карл XII снова присоединил эту провинцию к французской короне. Однако бордоские белые вина так полюбились англичанам, что и до сих пор большая часть импорта местных виноделов приходится именно на Великобританию.

Провинция Бордо очень быстро превратилась в одну из столиц мирового виноделия. Поначалу, правда, благодаря скорее

количеству производимой продукции, а не ее качеству. Бордоские вина предназначались главным образом простолюдинам, так как взыскательная знать предпочитала изысканные бургундские.

Но постепенно ситуация изменилась, бордоские виноделы тоже начали производить продукцию высшего класса, в частности белые вина, которые до сих пор чрезвычайно почитаются во всем мире.

К нашей великой радости, к концу XIX века почти все старинные и даже древние традиции виноделия, многие тонкости производства и выдержки данного алкогольного напитка были возрождены из небытия и вновь стали активно использоваться и развиваться многими виноделами того времени.

Существует даже целая наука о вине, которая называется «энология». Само это слово происходит от двух греческих корней — oinos и logos, означающих, соответственно, «вино» и «учение». Энология изучает непосредственно виноделие, которое определяется как контролируемый со стороны винодела процесс превращения виноградного сока в вино и его брожение. А также энология уделяет внимание последующему уходу за готовым вином, его правильному хранению и грамотному употреблению.

Завершить повествование об истории вина позвольте цитатой из Ветхого Завета: «Вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно. Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселие людям. Вино, употребляемое вовремя и умеренно, — отрада сердцу и утешение для души». Так давайте следовать этому правилу и наслаждаться самым древним из алкогольных напитков, дарованным нам самими богами!

ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ

В этой главе вы узнаете, как приготовить вино в домашних условиях. Это обойдется вам намного дешевле: ведь продукты, которые используются при приготовлении домашнего вина, чаще всего находятся под рукой (растут на дачных участках). Иногда это может быть виноград, растущий во дворе, на даче, клубника, вишня и другие ягоды.

Только для начала решите для себя какое вино — белое или красное вы хотите приготовить. Так как в их приготовлении есть небольшие различия. Как вы уже знаете, свое название белое вино получило от цвета винограда, из которого оно производится. Но белое вино отличается от красного не только цветом. При его изготовлении происходит сбраживание отпрессованного виноградного сока, а при производстве красного вина бродит не только сок, но и мезга (дробленая ягода, кожица которой имеет красящие вещества, придающие вину красный цвет). Именно поэтому многие гурманы считают красное вино более приятным по своему внешнему виду и, конечно, по своим вкусовым качествам. Но позволим себе не согласиться с этим односторонним мнением, так как белое вино также обладает рядом достоинств и прекрасных качеств. Даже его внешний вид очень привлекателен. Скажите, кто может спокойно взирать на золотистый оттенок, например, яблочного вина? Конечно же, никто, потому что оно обладает не только красивым внешним видом, но и приятными вкусовыми и ароматическими свойствами.

Но о том, как готовить белое вино, вы узнаете чуть позже, а сейчас мы хотели бы акцентировать ваше внимание на приготовлении красного вина.

КРАСНОЕ ВИНО

Чтобы сделать все правильно и вино получилось таким, как вам бы этого хотелось, нужно всего-навсего строго следовать нашим указаниям. Лучшее вино — то, которое дольше стоит. Для того чтобы оно имело приятный аромат, в него можно добавить сухую гвоздику, различные лекарственные растения — такие, как цветы бузины, липы, арники горной, почки березы, черной смородины, корни аира, девясила. Помимо этого, широко используются зверобой, донник, зубровка, мята, полынь, чабрец, тысячелистник, мелисса, а также кориандр, кардамон, миндаль, мускатный орех, тмин, укроп, шафран и т. д.

Когда вы приступите непосредственно к приготовлению домашнего вина, откажитесь от использования приборов, сделанных из железа, так как сок ягод его окисляет, что придает вину неприятный вкус. Лучше, если приборы будут деревянными, а посуда глиняной или стеклянной.

Измельченные ягоды, перетертые и превращенные в мезгу, можно оставить в каком-нибудь чистом сосуде на сутки в помещении при температуре 15–20 град., для того чтобы ягоды забродили. Если мезга получается слишком густая, ее следует немного разбавить водой, чтобы легче шло брожение (только помните, это необходимо потом принять в расчет при добавлении воды и сахара). После того как мезга настоится, количество выжатого сока увеличится, в нем будет больше сахара и ароматических веществ, а от этого улучшится качество вина.

Мезгу рекомендуется оставлять в деревянной посуде, поскольку брожение в этом случае идет намного быстрее, чем в стеклянной или какой-либо другой. В деревянной емкости вино также лучше сохраняется, однако в стеклянной видны все процессы, происходящие во время брожения, поэтому начинающие виноделы могут использовать ее.

Необходимо учитывать качество продуктов, используемых для приготовления домашнего вина. Качество воды, сахара и кислоты в значительной степени влияет на достоинства получаемого вина, а потому надо использовать родниковую воду.

Итак, после того как вы приготовите ягодную мезгу для брожения, настаивайте ее в течение суток в теплом помещении, закрыв сосуд пробкой или чистой тряпочкой (для того чтобы в вине скорее началось брожение, которое будет заметно по выделению пузырьков газа, а также по слабому шуму). Если брожение не развивается почему-либо, надо прибавить немного раздавленного чистого изюма (120–150 г на ведро).

По истечении суток, когда развилось брожение, сосуд закройте пробкой или крышкой, в которую вставьте один конец трубки, а другой опустите в сосуд с водой. По этой трубочке легко узнать, есть ли брожение в сосуде.

Иногда для приготовления вин требуется закваска. Чтобы не было проблем с ее приготовлением, тот или иной рецепт будет сопровождаться подробными инструкциями по приготовлению этой закваски. Использовать при этом пивные и хлебные дрожжи не советуем, они только испортят вино, лучше всего подходят винные дрожжи.

Любое вино требует определенной выдержки. Зрелость вина можно узнать следующим способом: влить немного вина в стакан и оставить его на свежем воздухе на 1–2 дня; если на дне не

окажется осадка, можно считать, что вино вполне выбродило — вызрело, и осталось только дождаться того момента, когда оно наполнится крепостью и неповторимым вкусом.

А теперь перейдем от слов к делу и остановимся на нескольких рецептах, по которым вы сможете приготовить отличное домашнее вино. Начните с приготовления виноградного вина.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»

Требуется: 8 кг винограда «Изабелла», 10 л воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Сварите сироп из воды и сахара, охладите его. После того как сироп остынет, залейте им предварительно размятый виноград. Желательно делать это в какой-нибудь большой банке (так будет видно, что происходит с содержимым). Поставьте банку в теплое место, предварительно сделав водяной затвор. После того как вино перебродило, отделите молодое вино от осадка, образовавшегося в нем (самый простой способ — с помощью марли), и поставьте бродить второй раз. В этот период пузырьки газа будут выделяться слабо, а в конце совсем исчезнут. Когда брожение закончится, разливайте вино по бутылкам.

Процеживание необходимо, для того чтобы отделить вино от осадка, в котором много различных нерастворимых частиц, которые легко загнивают и придают вину особый привкус, а то и вовсе портят его.

ВИНО «ЛИДИЯ»

Требуется: 6 кг винограда «Лидия», 8 л воды, 1,5 кг сахара, 0,5 лимона, винные дрожжи.

Способ приготовления. Размятый виноград засыпьте сахаром, добавьте порезанный на дольки лимон, дрожжи, залейте водой. Оставьте бродить, после чего процедите и разлейте в бутылки.

ВИНО «КАГОР»

Требуется: 6 кг винограда «Кагор», 1 кг сахара, 8 л воды.

Способ приготовления. Размятый виноград засыпьте 300 г сахара, оставьте на сутки, чтобы выделился сок. Затем залейте сиропом, сваренным из оставшегося сахара и воды. Оставьте

бродить.

Вместо сахара можно использовать чистый мед (это относится и к другим винам), но вино тогда приобретет своеобразный вкус. После того как процесс брожения будет завершен, вино процедите и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА

Требуется: 1 кг изюма (можно с косточками), 2 кг сахара, 6 л кипяченой холодной воды, 0,5 л закваски.

Способ приготовления. Пропустите сахар с изюмом через мясорубку, добавьте в полученную массу 6 л воды и закваску. Все перемешайте и настаивайте 28–30 дней в эмалированном ведре или бутыли. Затем процедите через марлю полученное вино, разлейте по бутылкам.

Закваску готовьте следующим образом: возьмите 150–200 г изюма или винограда, всыпьте в бутылку, добавьте 50–60 г сахара и залейте кипяченой водой на три четверти объема. Затем закупорьте бутылку рыхлой ватной пробкой и поставьте в теплое место. Через 3–4 дня закваска будет готова к использованию. Чтобы закваска не испортилась, держите ее в холодильнике.

В данном случае должно получиться 6 л вина.

ЯГОДНОЕ ВИНО

Вы можете приготовить вино из ягод, растущих как в саду, так и в лесах и полях (например, из земляники, ежевики). При выборе ягод обращайте внимание на их зрелость, чистоту и на сорт, так как от этого зависит качество будущего вина. Вишня, например — самый лучший материал для приготовления ягодных вин. Она дает прелестное темно-красное вино. Ягоды лучше использовать где-то на третий день после сбора.

Из сортов крыжовника лучшими для виноделия считаются волосистые. Ягоды следует собирать в зрелом состоянии, но не перезрелыми, так как такие ягоды киснут легко, развивают плесень и дают мутное вино.

Малина, клубника и земляника дают очень ароматное вино высокого качества. Ягоды лучше снимайте зрелые и по возможности чистые, не нуждающиеся в дополнительной очистке водой. Используйте ягоды сразу же или на 2-й день после сбора. Смешивать белую и красную малину не следует.

Ирга дает очень вкусное красное вино (она к тому же очень распространена). А вот вино из ежевики, брусники, черники не отличается высокими достоинствами, особенно брусничное и

черничное вино.

Вы можете готовить вино из одного сорта ягод, а можете смешивать, отчего только улучшатся его вкус и целебные свойства.

В зависимости от видов ягод могут получиться более или менее стойкие вина. Хорошо сохраняются вина из малины, смородины, крыжовника, черноплодной рябины. Менее стойкими считаются вина из вишни, сливы, земляники. Ягодные вина лучше хранить не более одного года.

ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ

Требуется: 3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, гвоздика, корица, винные дрожжи, 150 г изюма.

Способ приготовления. Промойте ягоды, удалите плодоножки, разомните. В полученную массу добавьте 100 г сахара, лимонную кислоту и залейте 2 л кипящей воды с лимонной кислотой. Полученную массу хорошо перемешайте, добавьте приправы и проварите около 15 минут. Затем охладите, процедите через марлю, отожмите хорошо, чтобы получилось как можно больше сока, вылейте его в бутыль. Добавьте раствор (900 г сахара в 1 л воды), подошедшие дрожжи, закройте бродильным шпунтом и оставьте бродить. После окончания брожения жидкость процедите, оставьте добродить, а затем разливайте по бутылкам (можно при приготовлении сока добавить 150 г изюма, чтобы брожение шло лучше).

ВИНО «ВИШНЕВКА»

Требуется: 0,5 кг вишен, 0,7 л водки или черешневой наливки, небольшой кусочек корицы, немного гвоздики, 6 ядер вишневых косточек, 1/4 ч. л. молотого аира, корка 0,5 лимона, 0,5 небольшого апельсина с коркой, 200 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления. Промойте вишню, поместите в широкую банку и разомните деревянной ложкой. Несколько косточек отдельно разбейте и полученные ядра положите в банку с вишней. Залейте водкой, добавьте приправы, корку хорошо промытого лимона, порезанный на кружочки апельсин с удаленными косточками. Хорошо закупорьте и поставьте в какое-нибудь теплое место, например на окно (если это лето). Через 3–4 недели процедите жидкость, добавьте охлажденный сахарный сироп и 200 мл водки. Хорошо встряхните емкость с жидкостью, а

затем перелейте все в бутылку с надежной крышкой.

Сахарный сироп сварите в таком количестве: 200 г сахара в 200 мл воды.

ВИНО СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ

Требуется: 7 л вишневого сока, 1,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг сахара вносить в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг — после брожения), 1 л водки, 0,5 л закваски.

Способ приготовления. Приготовьте смесь для брожения (способ приготовления в предыдущих рецептах), оставьте на 7-10 дней. По окончании брожения добавьте в вино водку (это называется спиртованием), перемешайте до получения однородной массы и выдерживайте 5 суток. Потом вино профильтруйте, добавьте остальную часть сахара и разлейте по бутылкам. У вас должно получиться вино темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущим вкусом.

ВИНО ИЗ КИЗИЛА

Требуется: 2,5 кг кизила, 4 л воды, 1,2 кг сахара, дрожжи (лучше винные дрожжи).

Способ приготовления. Вымытый кизил разомните деревянным пестиком и залейте 1 л кипящей воды с 200 г сахара. После охлаждения добавьте дрожжи и оставьте на 2 дня бродить в посуде, закрытой марлей. Потом отожмите и к соку прибавьте раствор 3 л воды с 1 кг сахара. Оставьте бродить под бродильным шпунтом. После окончания брожения подержите полученное вино еще 2 дня и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

Требуется: 5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.

Способ приготовления. Половину всех ягод положите в деревянный сосуд, разомните и залейте 6 л воды. Сосуд поставьте на 4 дня в прохладное место, после чего массу процедите через сито. Остальную ягоду разомните руками, залейте 4 л воды и оставьте на 6 часов в теплом месте. Затем процедите через сито, хорошо отжимая ягоды. Полученные жидкости (примерно 10 л) смешайте, добавьте сахар и мед. Влейте жидкость в маленький бочонок, закройте и поставьте в холодное место. Оставьте бродить в течение полугода, после этого у вас получится вкусное, ароматное вино.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

Требуется: 3 кг малины, 1,5 кг сахара, 200 г водки, 5 л воды, половинка апельсина, гвоздика, 200 г вишни (для улучшения цвета и лечебных качеств вина).

Способ приготовления. Помните малину, добавьте перекрученный на мясорубке апельсин, засыпьте 500 г сахара, дайте настояться 2 дня, затем ПРОцедите сок, добавьте в него сахарный сироп, водку и гвоздику.

ВИНО СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ

Требуется: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара, 1 л водки.

Способ приготовления. Вам следует готовить и спиртовать вино так же, как и сладкое вишневое вино. Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кисловатость и аромат свежих ягод.

ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Требуется: 5 кг рябины, 1 кг сахара, 8 л воды, винные дрожжи, тысячелистник, мята.

Способ приготовления. Лучше всего использовать для приготовления вина ягоды рябины, собранные после заморозков, так как подмороженные ягоды слаще и лучше дают сок. Если же рябина снята до заморозков, ее, чтобы хорошо выделялся сок, а также для снижения горечи, сначала побланшируйте. Для этого отделенные от кистей ягоды залейте кипятком на 20–30 минут, затем, слив воду, еще раз повторите эту операцию. После второго прогрева рябину опустите в холодную воду. После бланшировки помните ягоды, выжмите сок. Рябиновое вино получается терпкое, поэтому вы можете добавить к соку рябины сок сладких яблок (это к тому же улучшит цвет вина).

Бланшированные ягоды засыпьте сахаром, добавьте дрожжи, оставьте бродить. После того как вино перебродит первый раз, пропустите его через марлю или через ткань, поставьте бродить второй раз, добавив ароматизаторы, можно добавить немного изюма для улучшения брожения. По окончании этого процесса вино процедите вновь и разлейте по бутылкам.

ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Требуется: 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Готовьте данное вино так же, как и все сладкие вина. В результате должно получиться 10 л вина.

ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ

Требуется: 8 л черничного сока, 0,5 л воды, 2,4 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Для приготовления этого вина вам потребуются свежие, но неперезрелые ягоды черники. В готовую мезгу добавьте 1 кг сахара, немного дрожжей, так как черника с трудом дает сок, и оставьте на сутки. После отжима сока выжимки залейте горячей водой и дайте настояться в течение 12 часов, затем вторично отожмите. Сок после первого и второго отжима объедините, всыпьте остальной сахар, добавьте воды и лимонной кислоты. Можно добавить винные дрожжи, так как черничный сок дает слабое брожение. Сильно разбавлять вино водой не следует, иначе оно быстро испортится. Можно добавить ягоды красной и белой смородины, тогда вино будет схоже по вкусу и аромату с кагором.

Вино из ГОЛУБИКИ готовят так же, как и черничное. ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА

Это вино лучше всего использовать в лечебных целях, поэтому готовьте его в малых пропорциях.

Требуется: 500 г замороженного шиповника, 1,5 л водки, 200 мл воды, 1 апельсин, 15 г корицы, можно добавить небольшое количество ягод клубники.

Способ приготовления. Шиповник, клубнику, апельсиновую корку с половинками апельсина и корицей оставьте на 10 дней в водке. Затем сцедите и залейте охлажденным сахарным сиропом, сваренным из сахара и воды. Встряхните и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

1. Требуется: 3 кг ягод черноплодной рябины, 30 г вишневых листьев, 0,5 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Приготовьте мезгу из ягод, добавьте вишневые листья и сахар, все перемешайте, вскипятите и остудите, добавьте 1 бутылку водки, процедите, разлейте по бутылкам.

2. Требуется: 6 л сока черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 3,5 л воды.

Способ приготовления. Приготовьте мезгу из ягод, оставьте их для брожения в стеклянной, деревянной или эмалированной

посуде для брожения. Забродившую мезгу отожмите. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или в бочку, а выжимки поместите в посуду с водой (половина от количества сока) и оставьте на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих веществ и т. д. Через сутки эту массу снова отожмите, сок смешайте с соком первого отжима. В сок добавьте половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, всыпьте остальной сахар. Бутыль залейте водой, закройте ватной пробкой (чтобы для углекислого газа был свободный выход).

Поставьте емкость бродить в теплое место. В течение 10–12 суток будет бурное брожение вина, затем оно замедлится и в течение 15–20 суток процесс брожения будет протекать менее интенсивно. Полученное молодое вино аккуратно отделите от осадка. Полученное вино на вкус будет грубовато, с терпким вкусом, в нем будет ощущаться спирт, поэтому добавьте в него сахар (150 г на 1 л). Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом, вино станет приятным на вкус. И чем дольше вы будете его выдерживать, тем лучше и изысканнее будет вкус вина.

ВИНО КЛЮКВЕННОЕ

Требуется: 4 кг клюквы, 4,5 л воды, 2,5 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды промойте, мезгу хорошо прогрейте (это улучшает соковыделение и улучшает качество вина), добавьте сок черники или голубики. Засыпьте сахар, залейте водой и поставьте бродить. Разливайте по бутылкам по окончании процесса брожения.

ВИНО ИЗ ВИШНИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК

Требуется: 5 кг вишни, 2,5 кг черной смородины, 3 кг яблок, 10 л воды, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления. Яблоки без косточек и кожуры пропустите через мясорубку, в полученную массу добавьте 300 г сахара, оставьте на сутки для выделения сока. В массу добавьте размятые ягоды вишни и смородины, поместите их в стеклянную банку, залейте охлажденным сахарным сиропом, сделайте водяной затвор. После брожения вино процедите, разлейте по бутылкам. Можете добавить ароматизаторы.

ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ

Требуется: 5 кг смородины, 3,6 л воды, 2,4 кг сахара.

Способ приготовления. Смородину переберите, тщательно промойте, потолките деревянной толкушкой. Так как сок из мезги черной смородины выделяется медленно, добавьте немного сахара и воды от общего количества смеси, положите дрожжи. Смесь оставьте для брожения на 2–3 дня, помешивая три раза в день, затем отожмите.

Можно и по-другому активизировать процессы соковыделения. Для этого ягоды или мезгу подогревайте на медленном огне в течение 10 минут, постоянно помешивая. Перед прогреванием добавьте немного воды (учитывая ее количество при подготовке вина для брожения). Прогретую массу охладите и отожмите сок, выжимки залейте холодной водой (тоже учитывая общее количество воды), настаивайте еще два дня, часто помешивая, и снова отожмите. Сок после двух отжимов соедините, добавьте остаток воды, сахар и поставьте бродить. По окончании этого процесса процедите готовое вино и разлейте его по бутылкам.

ВИНО СЛИВОВОЕ

Требуется: 8 кг спелой сливы, 1 кг сахара, 10 л воды, 15 г корицы, 20 г лимонной кислоты, 30 г мяты.

Способ приготовления. Спелые сливы сладких сортов разрежьте, удалите косточки, залейте охлажденным сахарным сиропом, добавьте лимонной кислоты, поставьте бродить в стеклянной посуде, сделав водяной затвор. После того как вино перебродит, процедите его, отделите осадок, а в процеженное вино добавьте мяту, корицу и поставьте бродить второй раз.

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ

Требуется: 3 л клюквенного вина, 7 л черничного вина, 1 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Способ приготовления. Для приготовления этого ароматизированного напитка смешайте вина с медом, добавьте травяную настойку, выдерживайте 3 недели, после чего разлейте в бутылки.

Настойку приготовьте следующим образом: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни залейте 250 г водки. Можно использовать другой состав трав: чабрец, богородскую травку, корневища фиалки, минник душистый, полынь. Травы

измельчите, поместите в бутылку с водкой и дайте настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

БЕЛОЕ ВИНО

Белое вино. Сразу же хочется испробовать и оценить его качество. Но не всякое «магазинное» белое вино способно усладить вкус, а вот домашнее может оказаться гораздо вкуснее и красивее. Чтобы его получить, нужно знать, как правильно приготовить подобный шедевр винодельного искусства.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Чтобы приготовить хорошее белое вино из плодов и ягод, используйте только свежие или пастеризованные соки, которые не были предварительно разбавлены водой или подсахарены. Только в таких соках находятся все необходимые питательные и вкусовые вещества, присутствующие в свежих плодах и ягодах.

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОК ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА?

Для соков нужно тщательно отобрать плоды и ягоды, очень спелые, зрелые. Нельзя использовать еще недоспевшие плоды, так как они имеют повышенную и вредную для вина кислотность. Перезревшие плоды также не подходят для соков, так как они плохо отдают его. К тому же такой сок трудно фильтровать и осветлять. Кому понравится мутное вино? Не берите гнилые, испорченные или больные плоды и ягоды: вино из них будет иметь неприятный привкус.

Сколько сока выйдет из 1 кг ягод? Начинающий винодел может рассчитывать на то, что из 1 кг ягод получится от 0,65 до 0,75 л сока. Количество зависит от качества и сорта плодов.

В наших магазинах продают разные приспособления для получения соков. Среди них — электрические и ручные соковыжималки из нержавеющей стали, ручные винтовые прессы. Но ни в коем случае не используйте мясорубку, так как в сок попадут соли железа, что неблагоприятно отразится на вкусе и цвете будущего вина.

Чтобы сок выжимался лучше, некоторые плоды рекомендуется предварительно измельчить, а уже потом положить под пресс. Например, опытные виноделы всегда измельчают яблоки, чтобы получить больше яблочного сока.

Есть ягоды, которые неохотно «расстаются» со своим соком.

Среди них слива, облепиха, крыжовник, рябина и другие. Вина из них очень вкусны, но вот отделить сок — проблема. Чтобы ее решить, воспользуйтесь следующим советом. Нагрейте их до 60–70 град. в эмалированной посуде, предварительно добавив немного воды. Выдержите ягоды не менее 20 минут при такой температуре, а затем положите под пресс или пропустите через соковыжималку. Охлаждать не нужно.

Можно применить еще один способ, который основан на подбраживании мезги или измельченной массы ягод. Этот способ улучшает качество сока и увеличивает его количество на выходе.

Для подбраживания мезги измельчите ягоды, положите их в эмалированную посуду и добавьте 8-10 % кипяченой охлажденной воды, а также разводку дрожжей. Как приготовить эту разводку, прочитаете несколько позже. Перемешайте эту массу, накройте марлей и крышкой и оставьте при комнатной температуре на сутки. Когда мезга начнет бродить, снова перемешайте, стараясь равномерно распределять ее в жидкости. Из этой мезги можно отжимать сок уже через 48–60 часов.

А теперь о том, как правильно приготовить разводку дрожжей. Если будете делать вино в домашних условиях, позаботьтесь о наличии диких дрожжей. Есть несколько способов их получения. Первый — возьмите 5–8 яблок, не мойте их, а срежьте кожицу острым ножом. Срезайте так, чтобы на поверхности сохранился восковой налет, в котором содержатся дрожжевые клетки. Кожицу положите в трехлитровую банку и залейте сахарным сиропом (в 1 л должно содержаться не менее 150–200 г сахара).

Опытные виноделы в этот сироп добавляют ягоды (крыжовник, вишню, смородину) или 1 ст. л. изюма. Всю полученную массу перемешайте, накройте крышкой и оставьте на 3–4 дня при нормальной комнатной температуре. Если признаки брожения так и не появятся, добавьте хлебопекарных дрожжей. Третью часть пачки дрожжей разведите 1 стаканом кипяченой воды с температурой 25–27 град. и перелейте в банку с яблочной кожурой. Признаки брожения должны появиться примерно через два дня. Образовавшаяся масса и будет разводкой дрожжей, когда добавите ее в плодово-ягодное сусло.

Второй способ такой. За неделю до приготовления вина соберите спелые плоды малины, клубники, земляники, белой смородины. Не мойте их. Сделайте ягодную смесь из расчета: на 2 стакана размятых ягод — 0,5 стакана сахара и 1 стакан воды. Взболтайте смесь в бутылке, закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 22–24 град. По истечении 3–4 дней процедите сок и используйте в качестве дрожжей.

Закваску можно приготовить и из изюма. Замочите 100 г изюма в 200 г воды на 6–8 часов. По истечении времени изюм разомните, добавьте еще 200 г воды и 1/3 стакана сахара. Все перемешайте и поставьте в темное место при температуре 30 град. Разводка получится через 4–5 дней.

Если хотите получить вкусное вино, сделайте точные расчеты. Привыкните к тому, что придется записывать объем воды, сока и т. д. Исходная точка — на 10 л сладкого сусла должно приходиться 0,4–0,5 л разводки дрожжей.

ПОДГОТОВКА СУСЛА

Как известно, почти все плоды и ягоды содержат больше кислоты, чем сахара. Сахар же необходим для изготовления хорошего вина. Именно поэтому нужно устранять кислотность и повышать содержание сахара.

Устраняют кислотность, разбавляя сок чистой свежей водой (по своему вкусу). Небольшое количество кислоты теряется также во время брожения.

Определяют концентрацию сахара по шкале виномера. Если окажется, что в отфильтрованном сусле сахара меньше 25 %, придется добавить в него сироп (на 2 части воды должна приходиться 1 часть сахара). Если сахара больше 25 %, добавьте воду.

В сусло влейте разводку дрожжей и следите за тем, как протекает процесс брожения. Он должен идти по этапам. Через 3 дня после добавления дрожжей начинается бурное брожение, через 25–30 дней оно заканчивается. Затем на протяжении еще 10–20 дней вино начинает осветляться, а осадки и дрожжи выпадают на дно бутылки.

Когда вино будет готово, его нужно очень осторожно, чтобы не попал осадок, перелить в другую посуду через резиновый шланг длиной 1,5–2 м. Правильно проделайте эту процедуру. Поставьте бутыль на стол, один конец резиновой трубки погрузите в вино (неглубоко), а другой опустите ниже поверхности стола в заранее приготовленную посуду (кастрюлю или бутыль). С нижнего конца трубки затяните ртом вино в шланг, чтобы оно переливалось в кастрюлю или бутыль.

Готовое вино разлейте в чистые бутылки. Пространство между ним и пробкой должно быть около 3 см. Храните его в прохладном темном месте.

Приведем некоторые рецепты приготовления белых плодово-ягодных вин.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

Требуется (на 3 л сока): 4 кг ягод облепихи, кипяченая вода.

Способ приготовления. Хорошо вымойте и переберите свежие ягоды облепихи. Вино можно готовить и из замороженных ягод, предварительно разморозив и помыв. Чтобы сок, который получится в результате брожения ягод, содержал меньше кислоты, его нужно наполовину разбавить кипяченой водой. Когда процесс брожения подойдет к концу, вино перелейте в бутылки и закупорьте пробками. Поставьте их в прохладное место и выдерживайте не менее 1 года.

По истечении этого срока облепиховое вино должно приобрести приятный золотистый оттенок, стать прозрачным. Оно имеет легкий ананасовый аромат, сочетающийся с ароматом свежего пчелиного меда, порадует вас своим сладковатым и одновременно кисловатым вкусом, оставляющим ощущение свежести и остроты. Профессионалы считают, что вино из облепихи имеет очень высокие вкусовые качества и оригинальный приятный аромат.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

Требуется: 90 % сока, приготовленного из поздних сортов яблок, 10 % рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды. Чтобы получить 10 л вина, приготовьте 7 л сока.

Способ приготовления. В яблочный сок, чтобы вкус вина был более приятным, добавьте 10 % рябинового. Кстати, рябиновый сок способствует осветлению вина.

Следовательно, для сусла возьмите 6,3 л яблочного и 0,7 л рябинового соков, перемешайте их и добавьте 2,5 кг сахара, опять перемешайте, а затем влейте 1,5 л воды.

Если не хотите мешать яблочный сок с рябиновым, значит, приготовьте 8 л яблочного сока и добавьте в него 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. Тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

Сусло разлейте в бутылки и оставьте для брожения. Не забудьте добавить закваску. Брожение будет продолжаться в течение 7-10 дней. По истечении этого времени получится вино, крепость которого 5-11 град.

Если вы хотите увеличить крепость, например, до 16 град., следует добавить в него спирт — на 10 л вина — 0,5 л спирта или 1 л водки. Разлейте его в бутылки и тщательно перемешайте, чтобы образовалась однородная крепость вина. Спиртование вина должно продолжаться не менее 5 суток. После это вино

профильтруйте и снова разлейте в бутылки.

Вино готово к употреблению, если его вкус приятно-кислый с ароматом свежих яблок. Яблочное вино имеет очень красивый золотистый цвет.

БЕЛОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Требуется (на 10 л вина): 4,5 л рябинового сока.

Для сусла: 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Способ приготовления. Рябиновое вино само по себе не очень вкусное, поэтому чтобы улучшить его вкус, добавьте 20 % яблочного сока. Готовьте его по общим принципам, описанным выше. Вы получите вино светло-желтого цвета и немного горьковатое на вкус. Оно будет готово не ранее чем через год. Храните его в темном месте при температуре от 15 град. и ниже.

ВИНО ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется (для приготовления 10 л сусла): 4 л сока белой смородины, 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выжмите сок из белой смородины (только из зрелых ягод). Затем сделайте сусло. Для этого внесите перед брожением 1,6 кг сахара, а остальные 0,8 кг — после брожения и спиртования. Поставьте сусло на закваску и внесите в него заранее приготовленную закваску. Процесс брожения будет продолжаться не менее 7-10 дней.

После окончания брожения вино нужно проспиртовать. Влейте водку из расчета — 1 л водки на 10 л вина, перемешайте до образования однородной крепости и выдержите в течение 5 суток. Профильтруйте и добавьте остальную часть сахара. Разлейте в бутылки. Вино из белой смородины будет готово через 2–3 месяца.

Готовое вино из белой смородины должно быть очень светлым, с нежным ароматом. Из этой ягоды можно приготовить вино любой крепости. Многие считают, что оно лишь немногим уступает виноградному и даже во многом его напоминает.

ВЕРМУТ БЕЛЫЙ (БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО)

Требуется: 8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала рябины дикой, 0,8 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Для приготовления настоя из трав: 250 г водки, 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни.

Способ приготовления. Заготовьте виноматериалы (яблочный, дикой рябины, меда) по отдельности. Смешайте их после снятия сусла с дрожжей (по обычному способу). Виноматериалы готовьте по следующей схеме.

Мезгу поместите в высокую посуду с широким горлом. Сюда же добавьте 2 %-ную закваску винных дрожжей, перемешайте и оставьте для брожения на 3–4 дня. Во время брожения мезга будет подниматься шапкой несколько раз в сутки. Ее обязательно нужно перемешивать. После этого мезгу спрессуйте, образовавшийся сок слейте в баллоны, оставляя 1/4 объема. Затем положите в мезгу сахар из расчета — 50 г сахара на 1 л сусла.

В результате добавления сахара начнется повторное брожение, которое нужно проводить при температуре 20 град. После окончания брожения вино будет сухим, так как сахар полностью выбродит. Через 2 месяца оно осветлится. В этот момент его нужно избавить от осадка, не замутив при этом. Для данной процедуры лучше использовать резиновый шланг так, как это описано выше. Оставшийся дрожжевой осадок не выливайте, а перелейте в другую посуду и дайте ему еще раз отстояться. Из этой массы снова можно получить светлое вино. Если вы сняли вино с осадка, можете разлить его в баллоны, закупорить пробками и поставить в холодное место. Оно снова начнет отстаиваться. По истечении месяца его снова нужно снять с осадка. Таким образом получается виноматериал.

Чтобы виноматериал стал сладким, в него добавляют сахар (150–200 г на 1 л вина). Готовое вино разливают в бутылки и хранят в темном прохладном месте.

Чтобы получился вермут, приготовленные виноматериалы купажируйте, разлейте в бутыли до половины высоты горлышка, закупорьте и выдержите в течение 3 недель. Через 3 недели разлейте его в бутылки.

Вермут — ароматизированное вино, значит, вам нужно приготовить душистую настойку из ранее перечисленных трав. Делается это так. Травы измельчают, помещают в бутылочку с водкой и оставляют настаиваться на неделю. Не забывайте ежедневно взбалтывать бутылку с настойкой. Настойку добавляют в готовое вино.

МЕДОВОЕ ВИНО

Требуется: 1 л липового и цветочного меда, 7 л яблочного виноматериала (или виноматериал белой смородины) с добавлением сока крыжовника или груши.

Способ приготовления. Кислотность меда очень низкая, поэтому из чистого меда приготовить вино нельзя. Медовые вина делают на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого или на соке белой смородины.

100 г меда содержат около 70 г сахара, значит, меда нужно брать немного больше. Вместо 100 г сахара берите 140 г меда.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

Требуется: 4 л сока крыжовника, 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выберите светлый сорт крыжовника, помойте ягоду, отделите от веточек и листьев, раздавите деревянным валиком на доске. Эта ягода плохо отдает сок, поэтому для полного его отделения мезгу оставьте в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 град. для брожения. Когда мезга забродит, отожмите ее. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или бочку. Выжимки поместите в отдельную посуду, в которую предварительно налейте воды (50 % от количества сока), оставьте на сутки. Вода заберет из мезги остатки сахара, кислот и других веществ. Через сутки эту массу снова отожмите, соки разных отжимов смешайте.

В сок добавьте сахар из расчета 250–300 г на 1 л. Сначала положите половину, а через 3 дня — во время бурного брожения — остальной сахар. Чтобы сахар не загустел, предварительно разведите его в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку заполните на 75 % объема и закройте ватной пробкой, для того чтобы углекислый газ мог свободно выходить. Чтобы процесс брожения проходил нормально, поставьте бутыль в теплое место. Брожение будет длиться в течение 10–12 дней, затем сок станет пенистым и процесс затихнет, после чего вино будет медленно бродить еще на протяжении 10–15 дней. Полученное молодое вино снимите с осадка с помощью резинового шланга. Если оно получилось кислым, добавьте сахар (150 г на 1 л). Сахар вступит в реакцию со спиртом через месяц. Чем дольше вино выдерживается, тем лучше оно на вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Собирать виноград нужно только в сухую погоду. Для приготовления белого столового вина очень важен сорт винограда. Его нужно делать из белых сортов с приятным ароматом и нормальной кислотностью. Это рислинг, алиготе, мцване и т. д. Сорта с очень пряным ароматом не пригодны.

Приготовление начните с подготовки закваски. Соберите самые спелые ягоды, не мойте их, отделите от гребней, раздавите и отожмите сок руками через марлю.

Отжатый сок слейте в бутылку и заполните им 75 % объема посуды. Горлышко закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 20–24 град. Если сок холодный (температура ниже 20 град.), подогрейте его. Сок начнет бродить на 2-й или 3-й день. На шестой день брожение уже бурное, значит, уже можно использовать как закваску. Количество закваски зависит от того, сколько сусла вы приготовите к сбраживанию. Чтобы сделать белое столовое вино, требуется 1–2 % закваски от поставленного на брожение сусла. В качестве закваски можно использовать осадок хорошо бродящего вина.

Соберите зрелый виноград (но не переспелый) и приступайте к переработке урожая. Отделите ягоды от гребней — вручную или на терках. Ягоды можно разминать в корыте (обязательно деревянном) деревянным валиком или толкушкой. Образовавшуюся мезгу вылейте в пресс. Сок под прессом будет выливаться в эмалированное ведро. Этот сок называется соком-самотеком. Когда он перестанет выделяться, накройте мезгу деревянным кругом и осторожно спрессуйте. Когда сок снова перестанет отделяться, прекратите прессование и переложите мезгу из пресса в эмалированное ведро, перемешайте и еще раз отпрессуйте. Этот процесс повторите 2 раза. Весь сок смешайте.

Если у вас нет пресса, воспользуйтесь дуршлагом и холщовым мешочком. Откиньте мезгу на дуршлаг и подождите, пока стечет сок. Оставшуюся мезгу положите в мешочек и отжимайте сок вручную.

Обычным способом сделайте сусло, немедленно поставьте на брожение. Налейте его в баллоны или маленькие бочки на 3/4 объема, добавьте 2 % 4-дневной закваски винных дрожжей и закройте баллон водяным затвором. Рекомендуемая температура, при которой должно проходить брожение, — не ниже 18 град. и не выше 24 град. Оптимальная температура брожения — 20 град. Если она ниже, сусло можно подогреть, и брожение снова продолжится. Предварительно перемешайте сусло и дрожжи. Если температура, наоборот, слишком высокая, то это гораздо хуже, потому что при таком условии дрожжи ослабевают и «вернуть их к жизни» невозможно. Если у вас именно такой

случай, добавьте новую закваску винных дрожжей либо гущу из баллона, где шло нормальное брожение.

Если температура нормальная, процесс брожения протекает примерно 5–8 дней. Когда он завершится, долейте в баллоны вино того же сорта. Не думайте, что доливать вино вовсе не обязательно. Недолитое вино подвержено различным заболеваниям, например уксусному скисанию или покрытию белой пленкой.

Следите за чистотой посуды, в которой идет брожение, иначе вино может приобрести неприятный запах, от которого трудно избавиться (практически невозможно). Когда пузырьки газа перестанут выделяться и вы ощутите вкус сахара, выдержите вино еще 2 недели. За это время дрожжи осядут на дно, вино осветлится. После этого снимите его с осадка (обычным способом) и налейте в баллоны до половины горлышка. Распарьте пробки, закупорьте ими баллоны и поставьте храниться на 2 месяца при температуре не ниже 15 град. Снятое с осадка столовое белое вино можно пить, но от него еще будет исходить запах дрожжей. Именно поэтому оно должно постоять, осветлиться, приобрести аромат, свойственный сорту винограда. После этого его нужно снять с осадка, разлить в бутылки до половины высоты горлышка, закупорить полиэтиленовыми или корковыми пробками. Корковые пробки рекомендуется залить смолой или сургучом, а бутылки уложить.

ВИНО ИЗ ГРУШИ

Требуется (на 10 л вина): 7 л грушевого сока, 0,5 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Способ приготовления. Тщательно отсортируйте, помойте груши и разрежьте их на кусочки по 0,5 см на шинковке с диском. Не забудьте отделить семена. Сделайте грушевый сок (как это делать, вы уже знаете). Чтобы вино лучше осветлилось, в грушевый сок добавьте немного рябинового.

Для сусла в 6,5 л грушевого и 0,5 л рябинового сока добавьте указанное количество сахара и воды. Перемешайте, дождитесь, пока сахар полностью растворится, и затем разлейте сусло в бутылки, поставьте для брожения. Внесите в них заранее приготовленную закваску. Брожение будет продолжаться не менее 1 недели. В результате получится вино крепостью от 5 до 11 град.

Увеличить крепость вина можно, добавив в него спирт (на 10 л вина — 0,5 л спирта или 1 л водки) и выдержка его не менее 5 суток. Затем профильтруйте его и разлейте в бутылки. Многие виноделы предпочитают смешивать грушевое вино с яблочным

(пропорции выбираются самостоятельно — по вкусу). Смешанное вино будет иметь приятный золотистый оттенок и кисловатый вкус с ароматом груши и яблок.

ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

Требуется: 10 кг ревеня, 2 л воды, 4 кг сахара.

Способ приготовления. Соберите довольно много этого листового овоща, черешки которого и пойдут на изготовление домашнего белого вина. Ревень собирают в мае, в то время, когда в черешках скапливается достаточное количество щавелевой кислоты, необходимой для производства вина. Из ревеня получается легкое столовое вино — своеобразное по аромату и вкусу. Сок из ревеня получают методом прессования. Дальнейшее изготовление аналогично приготовлению вина из груши.

ГЛАВА 3. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИН

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВЫЙ ЛИМОН»

Требуется: сок 2 лимонов, 0,5 стакана натурального вишневого сока, 1 яичный желток, 3 ст. л. любого сиропа, 20 г мелко наколотого льда и 200 мл белого вина.

Способ приготовления. Смешайте вино, сахар, сок и лед в шейкере в течение минуты и разлейте в бокалы. Край стакана украсьте долькой лимона и сдвоенными вишнями.

КОКТЕЙЛЬ «ДОЖДЬ В САХАРЕ»

Требуется: 50 мл рома, 10 мл апельсинового сока, 30 мл персикового сока, 30 мл красного вина, 30 г мякоти ананаса, несколько кубиков льда.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере сок персика, апельсина, ананасовую мякоть и вино. На дно стакана положите кубики льда, на лед вылейте фруктовую массу из шейкера, последним в стакан вливайте ром. Украсьте коктейль треугольничком из мякоти ананаса.

КОКТЕЙЛЬ «ХОРОШО»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл текилы, 50 мл белого вина, 30 мл апельсинового сока, 2 ядра мелко толченного грецкого ореха.

Способ приготовления. Джин, текилу, вино, сок и лед мешайте 30 секунд в шейкере. Затем вылейте в стакан и посыпьте сверху толченым орехом.

КОКТЕЙЛЬ «ВОЛНА НАСЛАЖДЕНИЯ»

Требуется: 300 мл ликера «Мятный», 100 мл коньяка, 50 мл красного вина, 100 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере, разлейте в бокалы, подайте с соломинками.

КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТНЫЙ НЕГР»

Требуется: 50 мл водки, 100 мл коньяка, 80 мл вина, 10–15 г молотого кофе, лед (по 3–4 кубика на бокал).

Способ приготовления. В шейкере или в миксере 5 секунд смешивайте водку и коньяк. Вылейте в высокие стаканы, долейте вином, посыпьте сверху молотым кофе.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ ИНЕЙ»

Требуется: 50 мл шампанского, 10 мл белого вина, 10 мл персикового ликера, 5 мл коньяка, сок 1 апельсина, лед, щепотка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Сделайте по краям бокала иней. Положите на дно лед. Наливайте напитки в следующей очередности: апельсиновый сок, шампанское, вино, ликер, коньяк. Сверху посыпьте кокосовой стружкой. Воткните соломинку, украшенную зонтиком, и подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ В ПАРИЖЕ»

Требуется: 10 мл джина, 50 мл апельсинового ликера, 50 мл коньяка, 30 мл красного вина, 30 мл лимонного сока и 100 мл шампанского.

Способ приготовления. Этот коктейль слоистый, готовьте его следующим образом: в бокал налейте шампанское, джин, вино, ликер, коньяк, добавьте лимонный сок, лед. Подайте с соломинкой и какой-либо свежей ягодой, лучше с клубникой или малиной.

КОКТЕЙЛЬ «ТВОИ МЕЧТЫ»

Требуется: 3 стакана кофе, 1 стакан ликера «Мятного», 4 ст. л. взбитых сливок, 1 ч. л. какао, 30 г белого вина.

Способ приготовления. Наполните бокалы на 3/4 горячим кофе, добавьте ликер, вино, покройте взбитыми сливками. Для вкуса добавьте сверху какао.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ»

Требуется: 1 ч. л. сахара, 20 мл виски, 30 мл вина, 0,5 ст. л. кофе, взбитые сливки.

Способ приготовления. Сахар, виски и вино смешайте и вылейте в стакан. Добавьте кофе. Сверху покройте сливками.

КОКТЕЙЛЬ «НИРВАНА»

Требуется: 4 кубика льда, 2 чашки кофе со сливками, 3 ст. л. сахара, 4 стакана рома, 1 стакан красного вина.

Способ приготовления. Все смешайте в шейкере и разлейте в 4 стакана. По краям стаканов сделайте сахарный ободок. Положите лед, сразу подавайте.

КОКТЕЙЛЬ «ИГРИСТЫЙ ЧАЙ»

Требуется: 4 ч. л. чая, 200 г сахара, 2 лимона, 700 г шампанского, 20 мл красного вина, 250 мл воды.

Способ приготовления. Чай заварите в 250 мл кипятка, дайте 5 минут постоять и процедите. Сахар с лимонной кожурой и соком лимона добавьте в чай и остудите. Смешайте с шампанским и вином. Разлейте в бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «НЕБО БЕРЛИНА»

Требуется: 1 ст. л. меда, 200 мл водки, 200 мл белого вина, немного тертой кожуры лимона, 125 мл крепкого кофе.

Способ приготовления. Смешайте мед, водку, тертую кожуру лимона и немного подогрейте. Влейте в кофе. При подаче к столу добавляйте в каждый стакан вино.

КОКТЕЙЛЬ «СКУ-ДРАЙВЕР»

Требуется: 100 мл апельсинового или лимонного сока, 60 мл водки, лед, 30 мл белого вина.

Способ приготовления. В шейкере смешайте все ингредиенты, вылейте в стакан, украсьте долькой лимона или апельсина (в зависимости от сока). Подайте с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ЖЕЛТЫЕ СНЫ»

Требуется: 150 мл рома, 20 мл белого вина, 30 мл водки с ванилином (на кончике ножа), 1 яичный желток, тертый миндальный орех.

Способ приготовления. Между водкой и ромом поместите целый яичный желток, сверху вылейте вино. Это коктейль быстрого приготовления, его следует подавать в рюмке и пить одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ ЛОШАДЬ»

Требуется: 200 мл водки, 150 мл водки «Лимонная», 100 мл какого-либо бальзама, 120 мл апельсинового ликера, 60 г консервированных фруктов, 30 мл коньяка, 100 мл белого вина, несколько кубиков льда.

Способ приготовления. Все компоненты перемешивайте в шейкере 5–6 секунд, разлейте в высокие бокалы. Подайте арахис или горячие бутерброды.

КОКТЕЙЛЬ «ТЕМНЫЕ АЛЛЕИ»

Требуются: 100 мл коньяка, 50 мл рома, 1 ст. л. чая, 1 долька лимона, 50 мл красного вина, сок, полученный из 0,5 лимона, 50 мл воды. Способ приготовления. Коньяк нагрейте до температуры 50 град., смешайте с ромом и вином. Чай заварите, процедите, смешайте с лимонным соком и добавьте в коньяк. Коктейль украсьте долькой лимона, подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ КОШКА»

Требуются: 50 мл коньяка, 70 мл красного вина, 30 мл ликера «Мятный», 10 мл лимонного сока, 20 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Коньяк смешайте с ликером и вином, нагрейте до температуры 40 град. Влейте лимонный сок. Посыпьте тертым шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «ОРИГИНАЛЬНОСТЬ»

Требуется: 50 мл шерри-бренди, 100 мл белого вина, 30 мл молока, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, тертый миндальный орех, 5–7 кубиков льда.

Способ приготовления. Взбейте сахар, молоко, яйца. Смешайте с шерри-бренди и вином, добавьте миндальный орех и лед. К столу подавайте с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ПРОХЛАДНЫЙ ЦИТРУС»

Требуется: 100 мл шампанского, 50 мл белого вина, 1 лимон или апельсин, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. меда, 3–4 кубика льда.

Способ приготовления. Сначала обработайте цитрус. Снимите с него цедру, варите ее в воде с сахаром в течение 5 минут, потом охладите до 30 град., добавьте мед. Из оставшегося лимона или апельсина выдавите сок. Перемешайте жидкость из-под вареной цедры, сок, шампанское, вино. Добавьте лед и подавайте к столу с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШЕНКА»

Требуется: 200 г мякоти свежих вишен, 100 мл вишневого сока, 50 г сахара, 700 г шампанского, 100 мл смородинового сока, 50 мл красного вина, 5–6 кубиков льда.

Способ приготовления. Вишневый сок тщательно перемешайте с сахаром и со смородиновым соком. Влейте шампанское и вино. Добавьте в полученную смесь перетертую вишневую мякоть и разлейте в бокалы. По краю бокалов сделайте сахарный ободок, на дно стакана положите кубики льда, влейте коктейль, дайте охладиться и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ПИВНОЙ СЮРПРИЗ»

Требуется: 2 яичных желтка, 3 ст. л. меда, 1 стакан крепкого чая, 1 стакан пива, 2 ст. л. белого вина, ломтики лимона.

Способ приготовления. Разотрите желтки, мед, вино до образования пены. Влейте в пенную массу чай и пиво. Тщательно взбейте и подавайте к столу. В стакан положите ломтик лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ШАМПАНСКОЕ-МОРОЖЕНОЕ»

Требуется: 2 ч. л. порошка какао, 100 мл белого вина, 500 мл шампанского, 2 ч. л. сахара, 200 г мороженого.

Способ приготовления. Сварите какао, охладите, добавьте вино и шампанское, разлейте в стаканы и в каждый положите по шарику мороженого. Подавайте к коктейлю шоколад.

КОКТЕЙЛЬ «ШОКОЛАДНЫЙ ЛЕД»

Требуется: 40 г шоколада, 50 мл красного вина, 100 г сливок, 200 мл ликера, дробленый лед.

Способ приготовления. Растопите шоколад, добавьте в него сливки, ликер, красное вино, лед и сразу подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ЛОККИ»

Требуется: 5 ст. л. какао-порошка, 2 ч. л. кофе, 200 г молока, 100 мл белого вина, 50 мл рома, взбитые сливки.

Способ приготовления. Какао, кофе, сахар размешайте с молоком, вскипятите, остудите. Белое вино смешайте с ромом, влейте в молочный напиток. Сверху положите взбитые сливки, посыпьте какао-порошком. К столу подайте с сахаром.

КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТ-БУМ»

Требуется: 100 мл разных соков — персикового, яблочного, виноградного, 300 мл красного вина, 30 мл коньяка, 50–70 г сливочного мороженого.

Способ приготовления. Соки, вино, коньяк, мороженое взбейте в миксере, вылейте в стаканы, украсьте ломтиком какого-либо фрукта. К столу подайте с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ЭКСТРА-ТОМАТО»

Требуется: 60 мл томатного сока, сок 1/2 лимона, 30 мл белого вина, 20 мл водки, колотый лед.

Способ приготовления. Томатный и лимонный сок, вино, лед перемешайте в шейкере и вылейте на дно бокала. Сверху налейте водку и сразу подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «СОН ОРАНЖ»

Требуется: 600 мл белого игристого вина, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток, 0,5 стакана яблочного сока, 10 г толченых грецких орехов, сок 2 апельсинов.

Способ приготовления. Соки, желток и сахар взбейте в миксере, смешайте с вином. Разлейте в бокалы, добавьте в каждый бокал немного грецких орехов.

КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВ ЦЕЙЛОН»

Требуется: 50 мл крепкого чая, 50 мл персикового сока, 0,5 стакана красного вина, 20 мл рома, 1 ст. л. гранатового сока, 10 мл коньяка.

Способ приготовления. Чай, соки, вино и ром смешайте в миксере и поставьте на 20 минут в холодное место. Перед подачей сбрызните коктейль коньяком.

КОКТЕЙЛЬ «ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ САЛЮТ»

Требуется: 100 мл клубничного сиропа, сок 1 лимона, 500 мл игристого белого вина, 50 г ягод клубники, кубики льда.

Способ приготовления. Перемешайте сок, сироп и вино. Ягоды клубники порежьте тонкими пластами вдоль и добавьте в коктейль. Разлейте в стаканы, положите в каждый по 2–3 кубика льда, воткните соломинку, подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ГРОТ ФРУКТИС»

Требуется: 100 г мягких груш, 500 мл белого вина, 100 мл коньяка, 10 мандаринов, лед.

Способ приготовления. Очистите груши от кожуры, вырежите семена и растолките мякоть. Из мандаринов выдавите сок, смешайте его с вином и коньяком, добавьте толченую мякоть груши. Коктейль разлейте в бокалы, предварительно бросьте в них по 2–3 кубика льда.

КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТЬ ЛЮБВИ»

Требуется: 25 мл кофейного ликера, 30 мл белого вермута, 20 мл мадеры, 1 мандарин.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере ликер, вермут, мадеру и мелко наколотый лед. Мандарин очистите, порежьте мелкими кусочками и добавьте в коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ОРЕХОВЫЙ ЭДЕМ»

Требуется: 30 мл миндального ликера, 20 мл белого вина, 10 мл коньяка, 20 г тертого грецкого ореха, долька апельсина, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Ликер, вино, коньяк и лед перемешайте в шейкере. По краю стакана сделайте ободок из сахара, смешанного с мелкой кокосовой стружкой. Вылейте смесь из шейкера в стакан, сверху посыпьте толченым грецким орехом, украсьте апельсиновым ломтиком.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЗЫ»

Требуется: 50 мл шампанского, 30 мл красного вина, 10 мл клубничного ликера, 10 мл клубничного сиропа, свежие ягоды клубники, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Шампанское, вино, ликер и лед мешайте в шейкере в течение 5 секунд. На дно стакана положите 2–3 ягоды клубники. В коктейль вылейте сироп и сразу, пока сироп не растворился, подавайте к столу с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «СИНЯЯ ПТИЦА»

Требуется: 20 мл белого вермута, 30 мл любого белого вина, 40 мл джина, 10 мл сливового сиропа, 20 г сливовой мякоти,

мелко наколотый лед. Способ приготовления. Алкогольные напитки, сливовый сироп и лед мешайте в шейкере 10–15 секунд. Сделайте цветной ободок из сливового сиропа и сахарной пудры. В бокал сначала положите сливовую мякоть, затем вылейте из шейкера коктейль и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЧЕСКАЯ БОГИНЯ»

Требуется: 50 мл белого вина, 20 мл коньяка, 10 г молотых грецких орехов, 5 г какао-порошка, лед кубиками.

Способ приготовления. Белое вино и коньяк перемешайте в шейкере. Сделайте ободок из сахарной пудры. На дно стакана положите кубик льда и грецкие орехи, вылейте коктейль, сверху посыпьте какао-порошком. Дайте орехам настояться 15 минут и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕСЕЛАЯ СЕМЕЙКА»

Требуется: 20 мл водки, 20 мл рома, 20 мл виски, 10 мл коньяка, 50 мл апельсинового сока, кубики льда.

Способ приготовления. Все напитки мешайте в шейкере с мелко раздробленным льдом в течение 10–15 секунд. На дно бокала положите 3–4 кубика льда, вылейте коктейль, украсьте долькой апельсина и подавайте с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИК БРАЗИЛЬЕРО»

Требуется: 20 мл красного вина, 30 мл текилы, 10 мл порто, соки различных экзотических фруктов: манго, киви, ананаса — по 10 мл, ломтики ананаса и банана, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Спиртные напитки и соки мешайте в шейкере 3 секунды. В стакан положите лед, налейте коктейль, добавьте нарезанный кружочками банан, украсьте ломтиком ананаса, воткните соломинку, подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ПЕСЧАНЫЙ ПЛЯЖ»

Требуется: 30 мл белого вина, 10 мл шерри-бренди, 10 мл рома, свежие ягоды черешни, черешневый сок, сахарный песок, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Вино, ром, шерри, лед и сок мешайте в шейкере 10 секунд. На дно стакана положите сахар и 3–4 черешни. Быстро влейте коктейль и сразу подайте. Пить надо сразу, пока не растворился сахар.

КОКТЕЙЛЬ «СИБИРСКАЯ СКАЗКА»

Требуется: 20 мл водки, 30 мл красного вина, 30 мл клюквенной настойки, 10 г ягод клюквы, мелко наколотый лед, мелко раздробленные зерна кедровых орехов.

Способ приготовления. Водку, вино, настойку и лед мешайте в шейкере 20 секунд. Сделайте ободок из сахарного песка. На дно бокала положите ягоды клюквы и вылейте коктейль, посыпьте сверху кедровыми орехами.

КОКТЕЙЛЬ «РАДУГА»

Требуется: 30 мл джина, 20 мл красного вина, 10 мл апельсинового ликера, 10 мл лимонного сока, 10 мл сока киви, 10 мл сливового сока.

Способ приготовления. Наливайте все напитки слоями: сливовый сок, сок киви, лимонный сок, апельсиновый ликер, красное вино, джин. Воткните соломинку, украсьте ломтиком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл коньяка, 30 мл красного вина, 20 мл вишневого сиропа, ягоды свежей вишни, немного растворимого кофе.

Способ приготовления. Смешайте раздельно: сначала виски с коньяком, потом вино с сиропом. Затем на дно бокала положите 2–3 ягоды вишни и наливайте — вниз вино с сиропом, потом виски с коньяком. Воткните соломинку и подавайте на стол.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ПОЛЕТ»

Требуется: 20 мл коньяка, 10 мл бренди, 30 мл красного вина, 30 мл виноградного сока, кубики льда, небольшая гроздь винограда.

Способ приготовления. Мешайте все компоненты в шейкере в течение 10 секунд. На дно бокала положите 3 кубика льда, налейте коктейль, воткните соломинку. Бокал украсьте гроздью винограда.

КОКТЕЙЛЬ «ОДИНОКАЯ ПТИЦА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл белого вермута, свежая ягода

вишни или малины, лед кубиками.

Способ приготовления. Джин и вермут мешайте в шейкере 2–3 секунды. На дно положите 2 кубика льда, налейте коктейль, сверху бросьте ягоду малины или клубники, воткните соломинку, подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ТУМАННЫЙ АЛЬБИОН»

Требуется: 40 мл джина, 10 мл виски, 20 мл лимонного сока, тертый шоколад.

Способ приготовления. Джин и виски мешайте в шейкере 5–6 секунд. По краю бокала сделайте ободок из сахарной пудры. Сначала влейте лимонный сок, затем джин, смешанный с виски. Сверху посыпьте шоколадной стружкой. Украсьте ломтиком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СТРАННОЕ ТАНГО»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл кофейного ликера, 20 мл красного вина, 2 ч. л. растворимого кофе, целый миндальный орех, мускат на кончике ножа, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Алкогольные напитки, мускат и лед мешайте в шейкере 5 секунд. На дно стакана положите миндальный орех. Влейте полученную смесь в бокал, посыпьте сверху растворимым кофе и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЕВЫЕ ЦВЕТЫ»

Требуется: 20 мл вермута, 30 мл белого вина, 10 мл бальзама, 10 мл водки, ломтик яблока, лед кубиками.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере вермут, бальзам, водку и лед, вылейте в бокал. Сверху налейте белое вино, воткните соломинку, украсьте цветочком, вырезанным из ломтика яблока, добавьте в бокал еще несколько кубиков льда. Подайте к столу сразу, чтобы белое вино не успело смешаться с другими напитками.

КОКТЕЙЛЬ «БОЖЬЯ КОРОВКА»

Требуется: 30 мл красного вина, 10 мл коньяка, 40 мл джина, 10 мл вишневого сиропа, 5–6 ягод черноплодной рябины, мелко наколотый лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере спиртные напитки, сироп и лед. Вылейте в бокал и положите ягоды

черноплодной рябины. Украсьте соломинкой с зонтиком.

КОКТЕЙЛЬ «АРАРАТ»

Требуется: 40 мл красного вина, 20 мл коньяка, 30 мл арбузного сока, корица, лед кубиками.

Способ приготовления. Вино и коньяк мешайте в шейкере в течение 8 секунд. Вылейте в стакан, добавьте корицу, арбузный сок и 3–4 кубика льда. Воткните соломинку, украсьте петрушкой и подайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ШИРРА»

Требуется: 20 мл вермута, 20 мл шампанского, 10 мл красного вина, 20 г земляники.

Способ приготовления. На дно бокала положите землянику, затем налейте вермут, красное вино, шампанское. Землянику можно потолочь и положить на дно бокала в виде кашицы, что придаст коктейлю приятный земляничный привкус.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАО, БАМБИНО»

Требуется: 30 мл мадеры, 20 мл текилы, 20 мл рома, 30 мл шампанского, 10 мл виноградного сока, корица, кубики льда.

Способ приготовления. Мадеру смешайте с шампанским и корицей. На дно стакана положите кубики льда, затем вылейте напитки в следующей последовательности: виноградный сок, ром, текила, мадера с шампанским. При желании можно добавить ягоды винограда. Подавайте к столу с шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «КОЛДОВСКОЕ ЗЕЛЬЕ»

Требуется: 20 мл красного вина, 10 мл белого вина, 30 мл вермута, 70 мл какой-либо настойки на дикой ягоде: рябине, боярышнике, шиповнике, землянике и т. д.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере вина и вермут. Настойку подогрейте до температуры 50 град., налейте в отдельный стакан. Пить этот напиток следует, запивая коктейль из вина и вермута настойкой из диких ягод.

КОКТЕЙЛЬ «БАНАНОВЫЙ ОСТРОВ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл белого вина, 40 мл банановго

ликера, 50 г свежего банана и ломтик ананаса.

Способ приготовления. Мешайте джин, вино, ликер в шейкере в течение 5 секунд. 25 г банана растолките в кашицу, а другие 25 г порежьте кружочками. Банановую кашицу смешайте с напитком и все это вылейте в высокий стакан. Добавьте банановые ломтики, украсьте коктейль ломтиком ананаса и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ДОБРЫЙ ВЕЧЕР»

Требуется: 30 мл белого вина, 1 лимон, 1 желток, 70 мл шампанского, 4 ст. л. сахара, несколько кубиков льда.

Способ приготовления. Кожицу с лимона срежьте длинной лентой по спирали и положите в бокал. Из оставшегося лимона выдавите сок, смешайте его с желтком и сахаром, хорошо взбейте. Влейте полученную пенную жидкость в вино и шампанское, перелейте в стакан. Украсьте долькой лимона. Подайте к столу с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ПЧЕЛИНЫЙ НЕКТАР»

Требуется: 100 мл игристого белого вина, 20 г сахара, 50 г малины, 3 ст. л. меда, 5–8 кубиков льда.

Способ приготовления. Ягоды малины на сутки засыпьте сахаром, чтобы выделился сок. Сок смешайте с медом и влейте игристое вино. На дно бокала положите кубики льда и залейте полученным напитком. Можно добавить несколько ягод малины.

КОКТЕЙЛЬ «ЕЖЕВИЧНЫЙ КАСКАД»

Требуется: 10 мл красного вина, 70 мл шампанского, 100 г свежей лесной ежевики, 5 мл коньяка.

Способ приготовления. Из ежевики выжмите сок, но не забудьте оставить несколько ягод для украшения коктейля. На дно бокала вылейте ежевичный сок, красное вино, затем охлажденное шампанское и бросьте 5–6 ягод. Так как шампанское играет, оно поднимет ежевику наверх, окружив ее пузырьками газа. Коктейль подавайте к столу сразу, иначе весь газ выйдет и напиток не будет выглядеть так эффектно.

ГЛАВА 4. ВИНО В КУЛИНАРИИ

КРАСНОЕ ВИНО

Красное вино не только великолепное дополнение к любому праздничному столу, но и необходимый компонент многих вторых блюд. Его терпкий вкус придает неповторимый оттенок сложной кулинарной палитре, которую обязательно оценит настоящий знаток прекрасного стола. В этой главе вашему вниманию будет предложено несколько рецептов блюд к праздничному обеду с использованием красного вина, которые обязательно сделают ваше торжество незабываемым.

Начать вы можете с приготовления горячих соусов, которые необходимы при приготовлении вторых блюд. Основой горячих соусов являются соответствующие бульоны.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН

Требуется: 500–700 г говядины, 0,5 стакана сухого красного вина, 50 г растительного масла, 3 моркови, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2–4 горошины черного перца, 0,5 ч. л. соли, 2 лавровых листа, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 л воды.

Способ приготовления. Лук и морковь нашинкуйте, обжарьте на масле до мягкости, влейте вино, потушите. Мясо отварите вместе с перцем, чесноком, петрушкой и сельдереем, влейте морковно-винную смесь и потомите на медленном огне в течение 15 минут. Бульон процедите, посолите, остудите. На основе этого бульона можно приготовить вкуснейшие питательные соусы.

СОУС БОРДОССКИЙ К МЯСУ

Требуется: большая мозговая кость, 50 г сухого красного вина, 2 луковицы, 200 г томатного соуса, 1 ст. л. коньяка, 20 г петрушки, соль.

Способ приготовления. Костный мозг порежьте, залейте теплой кипяченой водой, через 5 минут откиньте на сито. Лук мелко нашинкуйте, залейте вином и прокипятите в течение 5 минут, добавьте томатный соус и коньяк. Варите на слабом огне в течение 10 минут. Снимите с огня и положите в соус костный мозг, зелень петрушки, соль, подогрейте еще раз в течение 7 минут. Соус готов.

СОУС «БИГАРД» К ПТИЦЕ

Требуется: 1 ст. л. апельсиновой или мандариновой цедры, 0,5 стакана кипятка, 0,5 стакана сухого красного вина, 70 г репчатого лука, 1,5 стакана томатного соуса, 1 ст. л. черносмородинового джема, 2 ст. л. коньяка, 0,5 стакана апельсинового или мандаринового сока, соль, специи.

Способ приготовления. Цедру залейте кипятком, чтобы она потеряла горечь, и затем откиньте ее на сито. Лук мелко нашинкуйте, залейте вином и уварите до половины первоначального объема, добавьте томатный соус, черносмородиновый джем или варенье, коньяк и апельсиновый сок и варите в течение 10 минут на слабом огне, часто помешивая. Затем добавьте ошпаренную цедру, перемешайте и подавайте к столу.

СОУС «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: 3/4 стакана красного вина, 1 ст. л. концентрированного мясного бульона, 1 стакан томатного соуса, 1 ст. л. коньяка, 50 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Кипятите вино до тех пор, пока оно не выпарится до половины первоначального объема, влейте концентрированный мясной бульон и томатный соус. Варите 5 минут на слабом огне. Добавьте коньяк, сливочное масло, размешивая до тех пор, пока масло не растает. Соус готов.

ИСПАНСКИЙ СОУС

Требуется: 2 луковицы, 60 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 помидор или 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. пшеничной муки, 1/4 стакана красного вина, зелень петрушки, сельдерея и укропа, соль.

Способ приготовления. Мелко нашинкованные лук и морковь пассеруйте в течение 10 минут, влейте 1 стакан воды, положите помидор или томатную пасту, петрушку, сельдерей, укроп и варите еще 20 минут. Пшеничную муку размешайте в чашке с водой и влейте через сито в соус, непрерывно помешивая. Варите до тех пор, пока соус не загустеет, после чего процедите его и добавьте вино.

СОУС ПОРТУГАЛЬСКИЙ

Требуется: 2 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 стакана сухого красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 2 помидора, соль и специи.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите в сотейнике, положите туда мелко нарезанный лук и обжаривайте его в течение 5 минут. Влейте в сотейник вино и варите до тех пор, пока оно не выпарится до половины первоначального объема. Добавьте томатную пасту, помидоры, специи и соль, варите соус в течение 5 минут на слабом огне.

БЕФСТРОГАНОВ

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 30 г зелени (петрушки, укропа), 1 стакан красного вина, 1 лимон, 200 г копченой свиной грудинки, 200 г колбасы «Полтавской», небольшой кочан капусты, 500 г зеленого салата, 4 моркови, 150 г масла сливочного, лавровый лист, 7–8 штук гвоздики, перец горошком, 200 г оливкового, кукурузного или хлопкового масла, соль и специи.

Способ приготовления. За 5–6 часов до приготовления зачистите вырезку, нарежьте ее небольшими полосками, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте нарезанные лук и чеснок, зелень и специи, влейте растительное масло, сок 1 лимона, все хорошо перемешайте, накройте крышкой, вынесите на холод на 3–4 часа. Перед тушением положите мясо в кастрюлю, туда же перелейте маринад и красное вино. Накройте крышкой, поставьте на огонь и тушите до готовности.

Приготовление гарнира. Капусту освободите от кочерыжки, залейте соленым кипятком и проварите 10 минут. Разберите ее на отдельные листья, из листьев сверните шарики величиной с небольшое яблоко, туго заверните и завяжите каждый в марлю, чтобы листья не потеряли форму. То же самое сделайте из листьев зеленого салата. Положите свернутые листья в неглубокую кастрюлю, залейте бульоном, добавьте масло и тушите до мягкости. Порубите кубиками отваренную грудинку и колбасу. Из вареной моркови с помощью выемки сформируйте шарики. Все это, чередуя, разложите по краю блюда с мясом и полейте соком, в котором тушилось мясо.

ХОЛОДНОЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ

Требуется: 5 куриных окорочков, 200 г шпика, 2 луковицы, 2 лавровых листа, перец горошком, 1 бутылка красного вина, соль и

специи.

Способ приготовления. В обливной глиняный горшок положите нарезанный ломтиками шпик. Вымытых и выпотрошенных цыплят разрежьте на порционные куски и уложите в горшок поверх шпика, пересыпьте кусочками шпика, мелко нарезанным луком, перцем и лавровым листом, залейте красным столовым вином. Покройте содержимое горшка толстым слоем дрожжевого теста и поставьте на 10–12 часов в духовку на очень слабый огонь. Готовых цыплят выложите на блюдо вместе с оставшимся соком и до подачи держите в холодильнике.

ЖАРКОЕ ИЗ МАРИНОВАННОЙ БАРАНИНЫ

Требуется: 500 г баранины, 50 г сливочного масла, 2 стакана томатного соуса со сметаной, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 ст. л. сахара, 3 лавровых листа, перец горошком, 0,5 стакана красного сухого вина, 1 ст. л. воды, 0,5 стакана уксуса, соль.

Способ приготовления. Мелко нашинкованный лук с морковью и корнем сельдерея обжарьте, добавьте перец, лавровый лист, сахар, соль, вино, уксус и томите все в течение 10 минут. Мякоть баранины отбейте, залейте предварительно приготовленным и остывшим маринадом и маринуйте в течение суток. После чего мясо выньте, обжарьте в масле до коричневого цвета, подлейте томатного соуса и немного маринада и жарьте на умеренном огне до мягкости, время от времени обливая жаркое соусом.

ТУШЕНЫЙ КРОЛИК

Требуется: 1 кг кроличьего мяса, 2 ст. л. растительного масла, 20 г чернослива, 1 стакан красного вина, 2 стакана воды, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 100 г шпика, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо разделите на порционные куски, натрите солью, перцем и обжарьте вместе со шпиком. Чернослив вымочите в вине и вместе с водой добавьте к мясу. Тушите 1,5 часа. Полученный при тушении кролика сок смешайте с мукой и сметаной и залейте им приготовленный гарнир.

ЖАРЕНЫЙ КРОЛИК

Требуется: 1 кролик, 200 г шпика (нарезанного тонкими ломтиками), 200 г топленого свиного сала, 1 стакан сухого

красного вина, 1 стакан варенья или конфитюра.

Способ приготовления. Подготовьте мясо кролика для жаренья: натрите солью и черным перцем, обложите тонкими ломтиками шпика, а затем заверните в кусок промасленной бумаги. Поместите в жаровню с большим количеством растопленного свиного сала и поставьте жаровню на 20 минут в предварительно разогретую духовку. Тем временем оставшуюся жидкость, в которой варились куски кролика для паштета, процедите и вылейте в неглубокую кастрюлю и кипятить до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится на две трети.

Выньте жаровню из духовки. Разрежьте кролика на тонкие длинные куски и положите их в вываренный бульон. Оставшийся в жаровне сок остудите, снимите жир и влейте в него красное вино. Поставьте сок на огонь на 1–2 минуты и вылейте его в вываренный бульон, в котором лежат куски кролика. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на слабый огонь на 15 минут. По истечении этого срока снимайте кастрюлю с огня, выкладывайте мясо на отдельное блюдо и подавайте к столу.

ФИЛЕ ИЗ КРОЛИКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

Требуется: мясо 1 кролика, 25–40 г шпика (нарезанного тонкими полосками), 100 г растительного масла или свиного жира, 1/4 стакана сухого красного вина, 2 ст. л. томатной пасты, 2 раздавленных зубчика чеснока, соль и перец.

Способ приготовления. Из спинной части кролика вырежите филе продолговатой формы и достаточной толщины. Нашпигуйте каждый кусок филе небольшими ломтиками сала, посолите и поперчите по вкусу и жарьте в течение 20–30 минут в растительном масле или свином жире, переворачивая несколько раз и добавляя жир, если необходимо. Перед подачей к столу добавьте красного сухого вина, томатную пасту и чеснок. Держите на слабом огне, закрыв сковороду крышкой.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Требуется: 500 г мяса, 2 луковицы, 1 стакан красного вина, 1 ч. л. ягод барбариса, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла или жира, стакан бульона, 1 ст. л. томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо выдержите в маринаде 1–4 дня. Чтобы приготовить маринад, вам надо смешать вино с растолченными ягодами барбариса, мелко нарезанным луком, солью и перцем. Вынув мясо из маринада, дайте ему обсохнуть,

затем обваляйте в муке и обжарьте в жире до образования румяной корочки. Залейте мясо бульоном и частью маринада и тушите в эмалированной посуде до полной готовности. Соус, полученный при тушении мяса, заправьте томатной пастой или пряным соусом.

РАГУ ИЗ КУРИЦЫ

Требуется: 1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 4 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 300 г фасоли или 1 стакан консервированного горошка, 2 ст. л. красного вина, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, 2 или 2,5 стакана бульона, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления. Подготовленную курицу нарежьте на маленькие кусочки, обжарьте в разогретом жире до образования коричневой корочки и, добавив бульон, специи и нарезанные кубиками овощи, тушите до мягкости. Фасоль добавьте в самом начале тушения, а консервированный горошек — за 10 минут до окончания тушения. Муку поджарьте в жире до золотистого цвета, смешайте с соком, в котором тушилась курица, добавьте сметану, вино и влейте все в курицу.

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА

Требуется: индейка средних размеров, 500 г свинины, 50 г шпика, 1 яйцо, 200 г молока, 100 г красного вина, соль и специи.

Способ приготовления. Подготовленную индейку надрежьте по грудке вдоль шеи и до задней части тушки, кости отделите от мяса, оставив кости в ножках и крылышках. Мякоть отделите от кожи, зачистите от пленок, хрящей и отбейте. Кожу разложите на влажном пергаменте, салфетке или марле, на кожу уложите отбитые пласты мякоти, а на них фарш. Для приготовления фарша дважды оропустите через мясорубку свиной шпик, оставшееся мясо индейки и свинину. Помешивая деревянной лопаткой, постепенно добавьте яйцо, молоко, соль и вино. Фарш оберните кожицей индейки с мякотью, придайте форму индейки и перевяжите шпагатом. Тушку залейте охлажденным бульоном и варите при близкой к кипению температуре до готовности.

РУССКОЕ ЖАРКОЕ

Требуется: 650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 4 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 3/4 стакана бульона, 100 г

сметаны, 100 г красного сухого вина, зелень петрушки и укропа, соль, специи.

Способ приготовления. Очищенный картофель нарежьте кубиками и слегка обжарьте в масле. Репчатый лук нашинкуйте кольцами и обжарьте в масле до золотистого цвета. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарьте в масле с обеих сторон. В глиняный горшок, чугунок или кастрюлю выложите мясо, картофель, сверху лук, посыпьте солью, перцем, положите лавровый лист и влейте бульон. Поставьте емкость с мясом и специями в духовку и тушите в течение 30 минут. За 10 минут до готовности добавьте в жаркое красное сухое вино. Готовое блюдо перед подачей залейте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

БИФШТЕКС «МИНЬОН» С ПЕРЦЕМ

Требуется: 2 куска утолщенной части филейной говяжьей вырезки толщиной 5 см, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 1/4 стакана десертного красного вина, 1 ст. л. концентрированного мясного бульона, 2 ст. л. коньяка, специи по вкусу.

Способ приготовления. Срежьте с мяса весь жир, натрите мясо перцем и солью. В тяжелой чугунной сковороде разогрейте растительное и сливочное масло и на сильном огне обжарьте мясо с обеих сторон. Убавьте огонь и жарьте мясо еще по 5 минут с каждой стороны. Готовое мясо положите на горячую тарелку. Вылейте в сковороду, в которой жарилось мясо, вино, коньяк и мясной концентрированный бульон и на сильном огне доведите до кипения. Размешайте полученный сок и вылейте его на мясо. Бифштекс можно приготовить и несколько иначе. Дайте размолотому черному перцу заранее настояться в сухом вине или спирте, которым затем полейте мясо.

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ ПО-ШАРАНТСКИ

Требуется: 1 кг филейной вырезки, 1 ст. л. растительного масла, 1 морковь, 2 луковицы, 1 стакан красного соуса, 1/3 стакана полусухого красного вина, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого черного перца.

Способ приготовления. Морковь нарежьте кружочками, лук — полукольцами. Мясо натрите солью и перцем, полейте растительным маслом и положите в жаровню вместе с луком и морковью. Жаровню поставьте на сильный огонь и не убавляйте

его до тех пор, пока мясо не обжарится. Затем добавьте красный соус и вино. Накройте крышкой и поставьте в предварительно разогретую духовку. Жарьте в течение часа. Готовое мясо выложите на блюдо, не давая ему остыть. Сок, в котором жарилось мясо, остудите, снимите жир, подогрейте и полейте им мясо. Посолите по вкусу.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

Требуется: 1 кг мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 200 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика (по 50 г) свиного сала, 1,5 стакана красного сухого вина, 1/3 стакана коньяка, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого черного перца.

Способ приготовления. Мясо разрежьте на куски и натрите солью и перцем. Морковь и лук мелко нашинкуйте. Налейте в кастрюлю оливковое масло и положите туда половину порции сала. Выложите морковь, а сверху — слой мяса. На мясо положите слой репчатого лука и грибов. Посыпьте солью и перцем. Затем положите второй слой мяса, на него — второй слой лука и грибов и, наконец, третий слой мяса. Мясо накройте тонкими ломтиками сала. Полейте вином, коньяком и посыпьте перцем. Поставьте в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут или оставьте там до тех пор, пока мясо не станет мягким.

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ

Требуется: 1,5 кг говяжьей мякоти, 0,5 кг свиного фарша, 2 ст. л. красного сладкого вина, 2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 3 ст. л. сливочного масла, 2 головки мелко нарезанного лука, 1 зубчик нарезанного чеснока, 1 морковь, 1/4 ч. л. сушеного чабера, лавровый лист, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 стакан сухого красного вина.

Способ приготовления. Мясо разрежьте на 12 кусков толщиной 1 см, отбейте, чтобы куски получились как можно тоньше. Смешайте свиной фарш со сладким вином и распределите ровным слоем по всем кускам мяса. Каждый кусок сверните в рулет и тщательно затяните ниткой. Посыпьте солью и перцем, слегка обжарьте на сковороде в 1,5 ст. л. разогретого масла. Оставшееся масло растопите в кастрюле, положите в нее нашинкованные лук, чеснок, морковь, чабер и лавровый лист. Положите сверху рулеты, посыпьте мукой. Сухое вино вылейте на сковороду, на которой обжаривались рулеты, и доведите до

кипения. Размешайте соус и полейте им рулеты. Закройте кастрюлю крышкой и держите на слабом огне 1,5 часа, рулеты периодически переворачивайте. Готовое блюдо подавайте к столу вместе с приправами.

ТЕЛЯТИНА «ЛУКУЛЛ»

Требуется: 6 кусков телятины отварной, 6 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана красного полусладкого вина, 500 г нарезанных грибов (белых или шампиньонов), 2 ч. л. концентрированного мясного бульона, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого душистого перца, 1,5 стакана сметаны.

Способ приготовления. Разрежьте каждый кусок отварной телятины на 4 части и слегка обжарьте в жаровне в 4 ст. л. сливочного масла. Добавьте вино и держите его на слабом огне до тех пор, пока жидкости не убавится наполовину. Одновременно растопите на другой сковороде оставшееся сливочное масло, обжарьте в нем грибы в течение 5 минут. Смешайте грибы с концентрированным мясным бульоном и сметаной, положите соль и перец по вкусу. Выложите грибы в жаровню с телятиной, накройте крышкой и поставьте в предварительно нагретую до 200 о духовку на 20 минут. Если соус будет слишком жидким, добавьте в него 1 ст. л. пшеничной муки, размешанной в небольшом количестве теплой воды.

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

Требуется: 6 кусков телятины отварной, 1/4 стакана пшеничной муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. коньяка, 250 г нарезанных грибов (белых или шампиньонов), 1 ч. л. соли, 1/8 ч. л. молотого душистого перца, мускатный орех, 1/3 стакана красного полусладкого вина, 2/3 стакана сливок.

Способ приготовления. Куски отварной телятины обваляйте в муке и слегка обжарьте на сливочном масле. Подогрейте коньяк, полейте им телятину и зажгите. Когда пламя погаснет, добавьте грибы, соль, мускатный орех. Держите мясо в течение 5 минут на слабом огне. Влейте вино, доведите до кипения и держите на огне еще 5 минут. Добавьте, помешивая, сливки и подогрейте эту смесь, не доводя до кипения, еще 10–12 минут (до полного размягчения грибов). Посолите и подавайте к столу с отварным картофелем.

БАРАНИНА ПО-БОРДОССКИ

Требуется: 2 кг бараньего окорока с вынутой берцовой костью, 0,5 кг телятины, 100 г ветчины, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 6 луковиц, 2 моркови, 50 г свиного сала, 1 пучок зелени тимьяна, лавровый лист, 1 стакан сухого красного вина.

Способ приготовления. Нафаршируйте баранину тоненькими кусочками ветчины, обвалянными в зелени петрушки, растолченной вместе с чесноком. Перевяжите баранью ножку бечевкой и обжарьте в жаровне в свином сале на слабом огне с луком, морковью и телятиной. Добавьте зелень петрушки, тимьян и лавровый лист. Влейте вино. Закройте крышку и держите на слабом огне еще 1,5 часа. Затем освободите баранью ножку от веревки и выложите вместе с телятиной на подогретое блюдо. Соус слейте, охладите и, сняв жир, снова подогрейте и полейте им мясо. Разрезанное на куски мясо подайте к столу с овощным гарниром.

ЦЫПЛЯТА В КРАСНОМ ВИНЕ ПО-ПАРИЖСКИ

Требуется: 3 цыпленка по 700–800 г, 1/3 стакана пшеничной муки, 2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 1/8 ч. л. размельченного мускатного ореха, 0,5 ч. л. красного молотого перца, 125 г мелко нарезанного свиного шпика, 450 г мелких головок белого репчатого лука, 3 ст. л. коньяка, 250 г мелких белых грибов или шампиньонов, мелко нарезанный зубчик чеснока, лавровый лист, 0,5 ч. л. сушеного чабера, 0,5 ч. л. сушеного розмарина, 2 стакана сухого красного вина, 3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки.

Способ приготовления. Цыплят вымойте и вытрите насухо. Муку смешайте с солью, черным перцем, мускатным орехом, красным перцем и обваляйте в ней цыплят. В чугунную жаровню положите свиной шпик и обжаривайте его до тех пор, пока кусочки шпика не станут светло-коричневыми. Положите в жаровню лук и грибы. После того как они обжарятся, выньте. Положите в жаровню цыплят и обжарьте их со всех сторон. Положите розмарин и чабер. Влейте вино. Подогрейте коньяк, вылейте его на цыплят и подожгите. Когда пламя погаснет, закройте жаровню крышкой и держите на слабом огне около 45 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Подливку процедите и посолите по вкусу. Если подливка слишком жидкая, добавьте в нее 1 ст. л. крахмала, разведенного в 2 ст. л. воды. Подавайте с обжаренными грибами и луком.

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ В КРАСНОМ

СОУСЕ

Требуется: 1 молодой гусь весом 3–3,5 кг, 3–4 ст. л. сливочного масла или гусиного сала, 400–450 г нарезанного кольцами репчатого лука, 500 г маринованного лука, 10 мелко нарезанных зубчиков чеснока, 6 свежих помидоров (порезанных ломтиками), 3 ст. л. мелко нарезанного корня сельдерея, 3 ст. л. мелко нарезанного корня петрушки, 3,5 стакана сухого красного вина, 2–3 веточки чабера, 2–2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Подготовленного гуся обжарьте в гусином жире или сливочном масле. Затем выньте его. Обжарьте в жаровне репчатый лук и чеснок. Как только лук и чеснок слегка подрумянятся, добавьте помидоры, соль, перец по вкусу, сельдерей, петрушку, чабер, влейте 3 стакана сухого красного вина и положите гуся обратно. Накройте жаровню крышкой и держите на слабом огне в течение 5 часов, пока гусь не станет совсем мягким. Выньте гуся, слейте сок и протрите через сито овощи. Сок смешайте с протертыми овощами и остудите, чтобы можно было снять жир. Чтобы гусь не остывал, заверните его в бумагу, поместите в гусятницу, закройте крышкой и держите на слабом огне. Таким образом гусь, оставаясь горячим, не засохнет и не пережарится. Тем временем положите на сковороду немного гусиного жира или сливочного масла и подрумяньте в нем маринованный лук, время от времени помешивая его. Когда лук станет золотистым, добавьте сахар и оставшееся вино. Вылейте эту смесь в сок. Перед подачей гуся к столу положите его в горячий соус, в который предварительно добавьте коньяка.

БЕЛОЕ ВИНО

Белое вино используют для заправки супов-пюре, соусов домашнего приготовления, любых мясных блюд. При жарке рыбы тоже используется белое вино. В сладкие блюда, напитки добавляют любое вино в конце процесса приготовления, чтобы сохранить винный букет.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Чтобы возбудить аппетит и придать трапезе дополнительный шарм и пикантность, предложите своим гостям отведать эти изысканные закуски и легкие салаты. «УСТАЛЫЕ КРЕВЕТКИ»

Требуется: 350 г креветок, 2 моркови, 2 соленых огурца, 3

средних картофеля, 1 ч. л. белого вина, майонез, соль, перец, специи во вкусу, зелень, 5 ст. л. зеленого горошка.

Способ приготовления. Отварите креветки, очистите их от панциря, разделите на небольшие полоски, полейте вином и охладите. Отварите морковь и картофель, охладите и нарежьте кубиками средней величины. Промойте соленые огурцы, почистите и нарежьте также кубиками. Заправьте отдельно часть приготовленных овощей и зеленый горошек, уложите горкой на середине блюда. Поверх них положите креветки и полейте майонезом. Вокруг получившейся горки выложите остальные овощи, насыпьте сверху мелко нарубленную зелень.

САЛАТ «ПЬЯНЫЕ КРЕВЕТКИ»

Требуется: 400 г креветок или 100 г мяса креветок, 2 свежих огурца, 1 ст. л. вина, 5 картофелин, 1 морковь, 50 г салата, 100 г сметаны или майонеза, 2 яйца, соль, перец, специи по вкусу.

Способ приготовления. Отварите и очистите креветки, разделите и полейте вином, подержите 30 минут. Отварите морковь и картофель, порежьте и добавьте порезанные огурцы. Добавьте зеленый горошек, сметану (майонез), соль и специи, все перемешайте. Уложите все на блюдо и сверху покрошите мясо креветок. Украсьте салат вареным яйцом, порезанным кружочками, и листьями салата.

САЛАТ «ОГОНЬ И МЕДНЫЕ ТРУБЫ»

Требуется: 500 г ветчины, 100 г сыра, 100 г масла, 1 ст. л. вина, 0,5 стакана сливок, зеленый лук, листья салата.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками прямоугольной формы, добавьте вино и хорошо перемешайте. Мелкие кусочки непрямоугольной формы пропустите через мясорубку. Натрите сыр, взбейте сливочное масло, сливки и соедините с фаршем, снова взбейте. Сверните ветчину в трубочки и начините взбитой массой. Выложите трубочки, перекладывая их листьями салата с зеленым луком.

ЗАКУСКА «МОРСКАЯ»

Требуется: 1 малосольная сельдь, 3 ст. л. уксуса, 1 ст. л. вина, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец, специи по вкусу,

помидоры, зеленый лук, соленые грибы, 2 картофелины, яйцо.

Способ приготовления. Отрежьте голову и хвост селедки, выпотрошите брюхо и снимите кожицу. Отделите мясо от костей, нарежьте мелкими кусочками. Подготовленную сельдь уложите в селедочницу.

Порежьте помидоры, грибы, яйцо, сваренное вкрутую, лук, вареный картофель и уложите вокруг селедки, полейте растительным маслом.

ЗАКУСКА «ДАРЫ МОРЯ»

Требуется: 3 большие соленые сельди, 1 стакан белого виноградного вина, 0,5 стакана воды, 250 г сахара, 0,5 ч. л. перца, 10 гвоздичек, 2 небольших лавровых листка, майоран на кончике ножа.

Способ приготовления. Вымочите сельдь в течение 1–2 дней, очистите от кожи, удалите внутренности. Смешайте вино с водой, прибавьте сахар, пряности, после чего прокипятите сельдь. Разделите ее на кусочки шириной 3–4 см и залейте остуженным маринадом. Настаивайте в течение 1 суток. При подаче к столу закуску посыпьте кольцами репчатого лука или полейте густой сметаной (майонезом) с добавлением зеленого лука.

РЫБНОЕ БЛЮДО «МЕЧТА МУЖЧИНЫ»

Требуется: 300 г рыбного филе, 100 г вина, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 150 г томатного пюре, 50 г уксуса, 150 г мясного бульона, соль, сахар, перец по вкусу, мука, зелень.

Способ приготовления. Посолите заранее приготовленную рыбу, посыпьте перцем, обваляйте в муке, поджарьте на растительном масле.

Приготовьте маринад: морковь, зелень, лук нарежьте и слегка поджарьте. Добавьте томатное пюре и специи, накройте крышкой, потушите в кастрюле 15 минут. Затем влейте в кастрюлю уксус, вино, бульон и прокипятите на маленьком огне, добавьте соль, сахар, охладите. Маринадом полейте рыбу и варите в пароварке.

САЛАТ «ПРИВЕТ ИЗ РИО»

Требуется (на 250 г мяса): 5 картофелин, 2 огурца, 100 г

зеленого салата, 3 ст. л. белого вина, 100 г майонеза.

Способ приготовления. Пожарьте мясо, отварите картофель и нарежьте ломтиками. Сложите в миску и положите нарезанные огурцы, добавьте майонез, вино, соль, уксус, перемешайте, сложите в салатницу горкой и украсьте мелко нарезанными листьями салата и огурцами.

САЛАТ «ЗАВТРАК ГЕРАКЛА»

Требуется: 200 г колбасы или ветчины, 0,5 стакана вина, 4 картофелины, 100 г маринованных огурцов, 1 яблоко, 100 г майонеза, листья салата, помидоры, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте колбасу или ветчину ломтиками, опустите в вино на 15 минут, после чего, слейте. Порежьте салат, яблоки, зелень, огурцы, сложите в миску. В майонез добавьте немного вина и зелени, поперчите. Уложите колбасу или ветчину в салатницу, положите сверху овощи с зеленью и заправьте соусом. Украсьте сверху порезанными кружочками лука и яблока.

КРАБОВЫЙ САЛАТ «ЛАГУНА»

Требуется: 1 банка крабов, 2 ст. л. белого вина, 1 репа, 1 морковь, 3 картофелины, 1 свежий огурец, 1 помидор, 100 г зеленого горошка, 100 г листьев салата, 70 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Отварите репу, картофель, морковь, остудите и нарежьте маленькими кубиками. Слегка посолите, добавьте перец, заправьте растительным маслом и уксусом с вином. Добавьте сок крабов. Сложите салат горкой в салатницу и вокруг разложите овощи. В центр горки сложите кусочки крабов, полейте майонезом. Вместо консервов из крабов можно использовать крабовые палочки.

ВИНЕГРЕТ «ПЛЕННИКИ ЛЮБВИ»

Требуется: 1 банка тушенки, 2 ст. л. белого вина, 5 картофелин, 2 соленых огурца, 1 свекла, 100 г зеленого лука, 2 яйца, 0,5 банки майонеза, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Отварите картофель и свеклу, нарежьте мелкими кусочками. Сложите все в миску и хорошо

перемешайте с майонезом, уксусом, солью, перцем, горчицей, мелко нарезанным луком.

Поместите овощи в салатницу горкой, украсьте дольками вареных яиц, листиками салата и посыпьте сверху укропом. Достаньте мясо из банки, перемешайте до однородной массы и влейте вино, выдержите 10 минут и добавляйте в винегрет. Хорошо перемешайте. Рассчитано на 3 порции.

БУТЕРБРОД «РУССКИЙ СЮРПРИЗ»

Требуется: 10 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, яйцо, перец, молоко, немного белого вина, сливочное или растительное масло, баночка икры — черной или красной.

Способ приготовления. Приготовьте из яйца, молока, вина однородную массу, смочите в ней ломтики хлеба и обжарьте в масле. Порежьте ветчину круглыми кусочками и обжарьте до образования «чашечки» из жареной ветчины.

Положите на обжаренный хлеб ветчину, а в центр ветчины — немного икры.

БУТЕРБРОД «ЦАРСКОЕ ЛАКОМСТВО»

Требуется: 5 ломтиков бородинского хлеба, 100 г белого вина, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, перец, 2 ст. л. сметаны, соль, сахар.

Способ приготовления. Вымочите хлеб в вине, оставьте на 20 минут, а затем обжарьте в масле. На остывшие ломтики хлеба положите ломтики сыра, посыпьте немного перцем, солью, полейте майонезом, посыпьте немного сахаром.

БУТЕРБРОД «ВОСТОРГ»

Требуется: 5 ломтиков хлеба, молоко, соль, сахар, 2 яйца, 3 ст. л. белого вина, 50 г плавленого сыра, зелень, колбаса, сливочное масло.

Способ приготовления. Смешайте молоко, соль, сахар по вкусу, вино и, обмакивая предварительно в эту смесь, обжарьте на масле ломтики хлеба. Остудите хлеб, намажьте сыр, посыпьте зеленью, положите ломтик колбасы, посыпьте зеленью.

СУПЫ

Если вы ждете гостей не к ужину, а к обеду, придется позаботиться о первом блюде. Попробуйте удивить своих гостей — подайте им на первое один из этих удивительных супов, которые вскоре, вероятно, станут вашим фирменным блюдом — настоящей визитной карточкой хорошей хозяйки и изобретательного кулинара.

СУП-ПЮРЕ «УДОВОЛЬСТВИЕ»

Требуется: 2,5 л мясного бульона, 1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 250 г щавеля, 50 г шпината, 100 г зелени сельдерея, 4 куска колбасы, 3 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. смальца или маргарина, 0,5 стакана белого виноградного вина, соль, перец по вкусу, 0,5 стакана сметаны или йогурта.

Способ приготовления. Вымойте картофель, очистите, сполосните и поставьте варить в мясном бульоне вместе с репчатым луком. Когда картофель будет готов, протрите его сквозь сито. Щавель и листья сельдерея нарежьте и добавьте в бульон, смешанный с протертым картофелем и вином. Приправьте солью и перцем, дайте постоять и еще 2 минуты прокипятите. Два сваренных вкрутую яйца разделите пополам, обваляйте в муке, яйце и сухарях, обжарьте вместе с кусками колбасы в смальце. Суп снимите с огня, добавьте сметану. Перед подачей супа к столу в каждую тарелку положите по куску колбасы и половине яйца, сваренного вкрутую.

СУП «КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ»

Требуется: 500 г говядины, 1 кг картофеля, 2 л воды, 0,5 стакана белого виноградного вина, 1–2 пучка зелени, 2 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, 1 маленькая головка репчатого лука, 1 небольшой кусочек сельдерея, 1 ч. л. тмина, соль.

Способ приготовления. Подготовьте мясо, положите в холодную воду, слегка подсоленную, и поставьте варить до готовности. Добавьте в бульон очищенную мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное мясо разделайте небольшими кусочками. Лук и сельдерей с тмином очень мелко порубите и, как только картофель станет мягким, добавьте вместе с мясом в бульон. Дайте бульону закипеть еще раз и снимите с огня, за несколько минут до этого добавьте вино.

Посыпьте зеленью петрушки.

СУП «ПРИВЕТ, ГОЛЛАНДИЯ»

Требуется: 1 яйцо, 1–3 ломтика белого хлеба, 1 стакан белого вина, 1 стакан мясного бульона, 1 ст. л. тертого сыра, рубленый зеленый лук.

Способ приготовления. Ломтики хлеба намажьте с обеих сторон маслом, обжарьте. Положите в огнеупорную посуду и залейте мясным бульоном, добавьте сырое яйцо. Поставьте суп в духовку, а когда белок затвердеет, гарнируйте его тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком. Суп нужно есть, запивая небольшими глотками вина, тогда его вкус будет пикантнее.

СУП В ГОРШКЕ «ДРАКОН»

Требуется (на 3 порции): 4 ст. л. растительного масла, 1 долька чеснока, 0,5 стакана мелко порубленного лука, 0,5 стакана мелко порубленного сельдерея, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 2 ч. л. томатной пасты, 4 стакана бульона, 0,5 стакана вина, соль, перец, 0,5 стакана зеленого горошка, 0,5 стакана фасоли, 4 ст. л. риса, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления. Нарубите чеснок и обжарьте вместе с луком в масле, добавьте сельдерей и морковь. Все потушите. Затем добавьте бульон и вино, томатную пасту, соль, перец и поставьте варить на слабом огне. Доложите горошек, фасоль, рис, лавровый лист, тушите до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце заправьте нарезанными ломтиками помидорами, тертым сыром. Тушите еще 5 минут, затем снимите с огня.

Если же знойным летом не хотите париться у огнедышащей плиты, попробуйте приготовить эти легкие супчики, которые станут украшением вашего стола, хотя на их изготовление вы затратите совсем немного времени.

СУП-ПЮРЕ «ЮЖНЫЙ ЗАГАР»

Требуется: 300 г абрикосов или персиков, 5 ст. л. воды, 2 капли белого вина, 0,5 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки или картофельного крахмала, 0,5 стакана риса, 5 ст. л. сметаны или

майонеза.

Способ приготовления. Сварите абрикосы (персики), протрите их вместе с отваром и добавьте сахар. Разведите муку (крахмал) в воде с вином, влейте в пюре, доведенное до кипения, прокипятите и охладите. Отварите рис, добавьте в пюре и заправьте майонезом (сметаной).

СУП-ПЮРЕ «АЗИЯ»

Требуется: 200 г свежей узбекской дыни, 200 г яблок, 200 г сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала, лимонная кислота или лимонный сок, 50 г белого виноградного вина.

Способ приготовления. Очистите дыню от кожуры, семян и отварите в воде с сахаром и лимонной кислотой. Сваренную до мягкости дыню соедините с яблоками, натертыми на мелкой терке (до яблочной кашицы), и добавьте крахмал, разведенный в воде. Перед подачей добавьте в каждую порцию по 5 капель вина.

СУП-ПЮРЕ «НЕОБЫЧНЫЙ»

Требуется: 200 г яблочного пюре, 2 стакана воды, 100 г ржаного хлеба, 20 г сахара, 2 ст. л. риса, цедра 1 лимона, белое вино.

Способ приготовления. Нарежьте мелко хлеб без корочки и смешайте с яблочным пюре, добавьте 2 ст. л. воды, в которой 25 минут настаивалась цедра лимона. Поставьте все это на медленный огонь и варите до получения пюре.

В пюре добавьте сахар по вкусу, доведите до желаемой густоты и прокипятите в течение 10 минут. Сварите отдельно рис в подсоленной воде до полной готовности и перед подачей добавьте в суп-пюре. Полейте немного растопленным сливочным маслом.

ВИННЫЙ СУП «ЗНОЙНЫЙ»

Требуется: 250 мл белого виноградного вина, корочка 1 лимона, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 яичный желток, немного молока.

Способ приготовления. Положите в вино лимонную цедру, доведите до кипения. Разведите 1 ст. л. муки в холодном молоке и добавьте в суп. Приправьте сахаром, добавьте соль. Смешайте

яйцо с мукой, прибавьте немного молока, хорошо размешайте, чтобы не образовались комочки, влейте в суп. В течение 5-10 минут прокипятите и снимите с огня. Яичный желток и несколько ложек супа хорошо взбейте и добавьте в суп.

СОУСЫ

Ни одна хорошая трапеза не обходится без соусов, которые можно подавать и к салатам, и к горячим бутербродам, и ко вторым блюдам. А густой соус подают даже как самостоятельное кушанье — знаменитый французский «жюльен» — не что иное, как густой соус со множеством компонентов! Соус не только украшает трапезу, но и дополняет и обогащает вкус блюд. Попробуйте и вы разнообразить свой стол соусами.

СОУС «ГОРЯЧИЕ ГОЛОВЫ»

Требуется: 600 г белого (основного) соуса, 30 г столового уксуса, 3 желтка, 120 г сливочного масла, 10 г эстрагона, 100 г вина, 50 г репчатого лука, 50 г зелени, 1 г перца горошком.

Способ приготовления. Измельчите перец, порубите стебельки эстрагона. Сложите в эмалированную посуду, залейте уксусом и варите с закрытой крышкой 5 минут. Добавьте белый соус и варите еще 5 минут.

В охлажденный до температуры 70 град. соус добавьте вино и яичные желтки, сваренные в бульоне со сливочным маслом на паровой бане. За 1–2 минуты до готовности посолите и добавьте перец.

Этот соус довольно острый, поэтому подавайте его в небольших количествах к различным мясным блюдам.

СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»

Требуется: 800 г белого (основного) соуса, 100 г ветчинных костей, 100 г белого вина, 150 г виноградного уксуса, 50 г сельдерея, 50 г зелени, 50 г чеснока, 2 горошины перца.

Способ приготовления. Раздробите ветчинные кости, положите в глубокую миску и влейте виноградный уксус. Измельчите сельдерей, зелень, зеленый лук, чеснок, положите в миску.

На паровой бане проварите яичные желтки с несколькими кусочками сливочного масла. Постоянно помешивая соус, влейте

в него желтки, добавьте соль, перец, лимонный сок. Процедите и подавайте к блюдам из вареной рыбы.

СОУС «ПЕЧАЛЬНАЯ ДЕВА»

Требуется: 1 л основного белого соуса, 80 г моркови, 50 г петрушки, 50 г репчатого лука, 40 г стручковой маринованной фасоли, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус: отварите мясо и рыбу, возьмите 1 л бульона. Спассеруйте муку на сливочном масле или маргарине. Вмешайте ее постепенно в горячий бульон и варите около 50 минут. За несколько минут до готовности посолите и добавьте перец, процедите.

Порежьте петрушку и лук, спассеруйте и разведите с бульоном. Отварите фасоль и соедините ее с приготовленными овощами, залейте соусом. Доведите на медленном огне до кипения и заправьте маслом. Этот соус можно подавать к мясным блюдам.

СОУС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 800 г основного белого соуса, 100 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 40 г зелени, 5 желтков, 100 г белого виноградного вина, 1 г лимонной кислоты или лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте белый соус. Овощи мелко нарежьте и варите их в соусе 30 минут. За несколько минут до конца варки влейте вино и охладите до температуры 70 град.

Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте перец горошком и варите 15 минут. Затем влейте горячий белый соус и варите до получения густых сливок.

Процедите и влейте вино, добавьте перец, соль, доведите опять до кипения. Соус принято подавать к блюдам из птицы.

СОУС «БЕЛАЯ СМЕРТЬ»

Требуется: 1 л мясного бульона, 100 г пшеничной муки, 200 мл белого виноградного вина, 100 г сливочного масла, 20 г соли, 20 г сахара, 0,5 л сметаны, коренья, лук, петрушка по вкусу.

Способ приготовления. Положите в кастрюлю сливочное масло, пшеничную муку, спассеруйте в течение 5 минут при

температуре 120 град., не допуская изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании введите горячий мясо-костный бульон, вино и жидкую основу, варите не менее 30 минут с добавлением сырых кореньев петрушки, лука, снимая все время пену. В процеженный через марлю или сито соус добавьте горячую сметану, соль, сахар, кусочки сливочного масла.

СОУС «ВИННЫЙ»

Требуется: 3 яйца, 250 г белого вина, 30 г сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок 0,5 лимона.

Способ приготовления. Все продукты хорошо взбейте венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставьте на слабый огонь и взбивайте до густоты. Кипятить соус нельзя!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

И, наконец, то, что является настоящим венцом всей трапезы и украшением любого торжественного застолья, — основное горячее блюдо. Хорошая хозяйка не жалеет времени на его приготовление, с гордостью подает его своим гостям и по праву ждет похвал и восхищения. Воплотив в жизнь эти замечательные рецепты, каждая хозяйка будет просто-напросто осыпана похвалами!

ПУЛЯРКА «ВКУСНАЯ»

Требуется (на 4 порции): 1 пулярка (1,2 кг), соль, перец, 3 ст. л. пшеничной муки, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, веточка розмарина, 5 ст. л. оливкового масла или любого другого растительного масла, 200 мл белого вина, 80 г маслин без косточек, 2 ст. л. винного уксуса.

Способ приготовления. Вымойте пулярку, обсушите и разделите на 8 кусков. Натрите солью, перцем, обваляйте в муке. Лук и чеснок измельчите. Вымойте розмарин, стряхните, оборвите листочки и мелко их порубите. В горячем оливковом масле спассеруйте лук, половину чеснока и розмарина. Добавьте куски птицы и обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Влейте вино. Тушите пулярку в открытой посуде около одного часа. За 10 минут до готовности добавьте к блюду оставшийся чеснок, измельченный розмарин, маслины, винный уксус.

РУЛЕТ «АППЕТИТНЫЙ»

Требуется (на 4 порции): 4 тонких шницеля из телятины, соль, перец по вкусу, 2 ст. л. горчицы, 100 г брынзы, 50 г фаршированных зеленых оливок, пучок майорана, 2 головки репчатого лука, 2 стручка красного перца, 1 ч. л. горчичных зерен, 4 ст. л. оливкового или любого другого растительного масла, 250 мл белого вина, 2 ст. л. сметаны или негорького майонеза.

Способ приготовления. Мясо посолите, поперчите и смажьте горчицей с одной стороны. Брынзу и оливки мелко нарежьте. Майоран вымойте и оборвите листочки. Репчатый лук и перец нарежьте колечками. Посыпьте шницели зернами горчицы и выложите на них брынзу, оливки, майоран, половину лука и перца. Скатайте мясо в рулетики и закрепите. Обжарьте их в 2 ст. л. масла. Влейте вино и 250 мл воды. Тушите в течение 1 часа, затем поставьте в теплое место. Оставшийся лук и перец спассеруйте в 2 ст. л. масла. Разведите соком, выделившимся при жарке. Добавьте в соус сметану и специи.

СОЧНАЯ БАРАНИНА «ЗОЛОТОЕ РУНО»

Требуется: 1 пучок тимьяна, 50 г сушеных помидоров, 2 ломтика хлеба для тостов, 40 г тертого сыра, 4 ст. л. оливкового масла или любого другого масла, зубчик чеснока, соль, перец, 8 бараньих отбивных, 8 маленьких помидоров, 100 мл белого вина, 250 мл концентрированного бульона из баранины.

Способ приготовления. Сушеные листочки тимьяна мелко порежьте. Хлеб раскрошите, перемешайте с помидорами, сыром, 2 ст. л. растительного масла, 2/3 тимьяна. Добавьте к полученной массе чеснок, приправьте блюдо специями по вкусу. Разогрейте духовку до температуры 220 град. Мясо обжарьте в 2 ст. л. растительного масла, смажьте сырно-помидорной смесью. Запекайте 10 минут, выложите к нему через 3 минуты маленькие помидоры. Вино и бульон влейте в выделившийся при жаренье отбивных сок. Поварите слегка и добавьте оставшийся тимьян.

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: 1 кролик, 1,5 стакана сухого белого вина, 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 1 ч. л. майорана или чабера, 800–900 г

нарезанного кубиками шпика, 1 ст. л. натертой лимонной (апельсиновой) цедры, щепотка мускатного ореха.

Способ приготовления. Отделенные для паштета части кролика разрежьте на куски и положите в кастрюлю, добавьте белое вино, чеснок, лавровый лист, часть майорана или чабера и шпик, отложив несколько тонких ломтиков. Не солите. Оставьте мясо на несколько часов в прохладном месте для маринования. Затем, закрыв кастрюлю крышкой, варите мясо на слабом огне в течение 45 минут. Остудите, отделите мясо от костей и пропустите его вместе с салом через мясорубку. Добавьте еще майоран или чабер, растолченный в ступке чеснок, черный перец, соль, немного натертой на терке цедры лимона или апельсина и мускатный орех.

На дно большой глиняной миски положите отложенные тонкие ломтики шпика, выложите на него фарш из кроличьего мяса и сала. Сверху накройте ломтиками шпика и влейте примерно половину жидкости, в которой готовился кролик. Затем покройте емкость куском промасленной бумаги, закройте миску крышкой, поставьте ее в кастрюлю с водой и поместите в предварительно нагретую (до 150 град.) духовку на 1–2 часа, в зависимости от того, какого размера миска. Когда паштет будет готов, остудите его, залейте сверху растопленным свиным жиром или сливочным маслом, плотно закройте фольгой или промасленной бумагой и поставьте в холодильник. Через несколько часов паштет готов к употреблению.

ЖАРКОЕ «ПОЛЕТ ОРЛА»

Требуется (на 4 порции): 1 цыпленок, черный молотый перец, соль, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 100 г маленьких луковиц, 2 зубчика чеснока, 1 кг разноцветных стручков сладкого перца, 2 помидора, 200 мл сухого белого вина, 1 кабачок цуккини, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сушеных пахучих трав.

Способ приготовления. Разделите цыпленка на 8 частей, вымойте в холодной воде, высушите и со всех сторон основательно натрите солью и перцем, обваляйте в муке со всех сторон. Очистите луковицы и чеснок. Луковицы разрежьте на четыре части, чеснок порубите или пропустите через мясорубку. Очистите перец от семян и нарежьте небольшими кусочками.

Вымойте помидоры и удалите плодоножку, разрежьте их на 4 части. Почистите цуккини и нарежьте их мелкими кусочками. Духовку нагрейте до 200 град. В большой плоской кастрюле разогрейте растительное масло, со всех сторон обжарьте в ней

мясо до появления хрустящей корочки. Переложите его после обжарки в огнеупорную посуду или на противень. Вокруг мяса равномерно разложите кусочки перца, помидоров и цуккини. Овощи посолите и поперчите, посыпьте сушеными травами. Форму поставьте в духовку и жарьте до готовности еще 40 минут. Если окажется мало воды, ее можно долить.

ЦЫПЛЯТА «МОНМОРАНСИ» В ВИШНЕВОМ СОУСЕ

Требуется: 2 цыпленка по 700 г каждый, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 100 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, 2 ч. л. крахмала, 1,5 стакана свежей или консервированной вишни без косточек, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления. Цыплят натрите солью и перцем. Растопите 60 г сливочного масла в неглубокой кастрюле или жаровне и положите туда цыплят. Поставьте кастрюлю или жаровню в предварительно хорошо нагретую духовку на 50 минут или оставьте там до тех пор, пока цыплята не подрумянятся и не станут мягкими. Часто поливайте их соком, который они выделяют при прожаривании (чтобы они не пригорели). Готовых цыплят разрежьте пополам, положите на блюдо и не давайте остывать, пока делаете соус. Оставшийся в кастрюле или жаровне сок слейте в сотейник, добавьте в него белое вино и поставьте на слабый огонь. Крахмал тем временем разведите в 2 ст. л. воды и, размешивая, влейте в сотейник. Варите все до загустения. Затем добавьте сливочное масло и варите еще 5 минут. Перед подачей к столу полейте цыплят соусом.

ЦЫПЛЯТА ПО-КАТАЛОНСКИ

Требуется: 4 молодых цыпленка, 80 г свиного жира, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана белого вина, 2 нарезанных тонкими полосками красных перца, 2 апельсина или 3 мандарина, 4 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления. Цыплят вымойте, вытрите насухо и натрите солью и перцем, затем положите в чугунную жаровню с растопленным свиным жиром и подрумяньте со всех сторон. Всыпьте муку и размешивайте до тех пор, пока образовавшаяся однородная масса не станет золотистой. Влейте вино. Добавьте немного воды, чтобы жидкость покрывала цыплят немного более чем наполовину. Закройте жаровню крышкой и держите на слабом огне 30 минут. Добавьте красного перца.

Тем временем чеснок и натертую на терке цедру апельсинов или мандаринов опустите в кипяток и прокипятите 1–2 минуты, чтобы удалить из них горечь. Воду слейте. Залейте чеснок и апельсиновую цедру 2 стаканами свежей воды, доведите ее до кипения и варите на сильном огне 8-10 минут. Вылейте воду с чесноком и апельсиновой цедрой в жаровню с цыплятами. Выдавите туда сок из апельсинов и держите цыплят на огне до тех пор, пока они не станут мягкими. Если подливка получилась недостаточно густой, выньте цыплят из жаровни и быстро проварите соус до получения нужной консистенции.

ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК «КАВКАЗСКИЙ»

Требуется (на 4 порции): 1 цыпленок (около 1 кг), соль, черный и красный молотый перец, 3 ст. л. растительного масла, 2 веточки эстрагона, 250 г шампиньонов, 125 г белого вина, 250 мл сливок.

Способ приготовления. Для начала нагрейте духовку до 170 град. А пока она греется, вымойте цыпленка в холодной воде и высушите со всех сторон. Приготовьте смесь из черного и красного молотого перца, соли и натрите ею мясо. Разогрейте растительное масло и обжарьте цыпленка. Ополосните эстрагон и отряхните от капель, вместе с вином добавьте его к мясу и поставьте в духовку на 50–60 минут. Через 25–30 минут переверните его и полейте выделившимся соком. Нарежьте ломтиками шампиньоны и вместе с оливками добавьте к жаркому, держите на огне еще 20 минут в посуде без крышки (это способствует образованию хрустящей корочки).

ЛОСОСЬ В СОУСЕ «КАРЕЛЬСКИЙ»

Требуется: 600 г филе лосося, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. приправы к рыбным блюдам, 1 ч. л. приправы к спагетти, 150 г сливок, 300 г сметаны или столового майонеза, 100 г белого сухого вина.

Способ приготовления. Влейте в эмалированную посуду вино и прокипятите, чтобы его масса уменьшилась наполовину. Добавьте сливки, сметану (майонез), специи. Варите, пока на треть не уменьшится содержимое. Очистите филе лосося и удалите кости, разрежьте поперек до кожи и разверните. Поперчите и добавьте еще чуть-чуть специй, обжарьте с двух сторон до образования золотистой корочки. Положите филе на

блюдо и залейте соусом. Рыбу по желанию украсьте овощами, зеленью и лимоном, можете подать с отварным картофелем.

РЫБНЫЙ ПИРОГ «ЖЕНСКИЙ КАПРИЗ»

Требуется: 1 кг рыбного филе, 0,5 стакана белого вина, 50 г сарделек, 50 г шпика, 3 ломтика белого хлеба, 1 большая головка репчатого лука, 5 ст. л. жирного молока, 1–2 ч. л. рубленых каперсов, 0,5 стакана измельченной зелени петрушки и укропа, уксус, соль, 0,5 л сметаны, 2 яйца.

Способ приготовления. Очистите рыбное филе, сбрызните уксусом, посолите и поставьте тушить в собственном соку. Затем остудите и прокрутие через мясорубку вместе с сардельками, шпиком, луком, размоченными ломтиками белого хлеба. Петрушку и каперсы перемешайте с фаршем и приправьте все уксусом, белым вином и солью. Смазанную маслом форму наполните рыбной массой. Сливки взбейте с желтками, отдельно взбейте белки. Соедините все и полученной массой полейте рыбный фарш. Блюдо поставьте в умеренно нагретую духовку и выпекайте в течение 20 минут. К пирогу подайте картофельный или зеленый салат.

Ну и напоследок еще пара рецептов. Блюда, которые вы по ним приготовите, вполне можно подать в качестве десерта.

КОВРИЖКА «ДРЕЗДЕНСКАЯ»

Требуется: 2 кг муки, 100 г смальца, 100 г очищенного сала, 800 г маргарина, 850 г изюма, 150 г сладкого и 70 г горького миндаля, 100 г цукатов, цедра одного лимона, 350 г сахара, 330 мл молока, 150 г дрожжей, 0,5 стакана белого виноградного вина, 0,5 стакана белого муската, 20 г соли.

Для смазки: 40 г масла, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Мелко порубите цукаты, измельчите миндаль, натрите цедру. Все необходимые продукты подготовьте с вечера и поставьте в теплое место, недоступное для солнечных лучей. На следующий день просейте муку, разведите в теплом молоке дрожжи и приготовьте опару. Остальные продукты смешайте с мукой и остатками молока, добавьте вино.

Хорошо все перемешайте с опарой и замесите тесто, месите его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не

вытекал. Оно должно подходить, по крайней мере, 2 часа. Затем разделите тесто на несколько частей весом по 50-120 г и каждый кусок снова перемесите и раскатайте в длинные полоски. Сделайте в каждой коврижке продольное углубление типа желобка глубиной примерно 1 см и меньший край наложите на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 1 часа. Затем смажьте их маслом и покройте глазированным сахаром. Еще раз смажьте маслом и посыпьте сахарной пудрой.

СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «БЕЛОЕ МОРЕ»

Требуется: 500 г крыжовника, 120 г сахара, цедра одного лимона, 1 ч. л. пшеничной муки, 0,5 стакана белого вина, 2 яйца.

Способ приготовления. Проварите крыжовник до размягченного состояния, добавьте немного воды, цедру лимона и сахар. Протрите получившуюся массу сквозь сито. Смешайте желтки с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, соедините с пюре и варите 5 минут, постоянно помешивая. Добавьте вино, снимите с огня и прибавьте взбитые в пену белки. Полученную массу переложите в смазанную растительным маслом или маргарином форму и запекайте 30 минут на слабом огне. К суфле подайте ванильный соус.

ЧАСТЬ IV. ШАМПАНСКОЕ

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»

Уже не первое столетие этот волшебный напиток создает атмосферу праздника. Глядя на миллион пузырьков в своем высоком бокале, вряд ли кто-то из нас задумывается над тем, что когда-то и кому-то пришло в голову создать великолепное вино, способное любое застолье превратить в грандиозный праздник.

С шампанским связано множество историй, оно является признаком экстравагантности и роскоши, счастья и достатка. До сих пор выражение «купаться в шампанском» выражает предел мечтаний любого более или менее тщеславного человека.

Этим напитком благословляют, спуская на воду, великолепные корабли — от трансатлантических лайнеров и шикарных яхт до атомных подводных лодок. Им щедро поливают друг друга победители «Формулы I». Говорят, в нем купались знаменитые красавицы, включая Мэрилин Монро. Блистательная Лиз Тэйлор поглощала этот напиток в неимоверном количестве и в любое время суток, в то время как остальные отдавали предпочтение сухому мартини.

Эрнест Хемингуэй, останавливаясь в парижском отеле «Риц», если верить слухам, каждое утро выпивал за завтраком две бутылки.

Существует версия, согласно которой считается, что способ приготовления шампанского впервые был разработан во второй половине XVII века. Изобретение этого напитка приписывают монаху Периньону из бенедиктинского монастыря французской провинции Шампань. Но существуют предположения, что игристые вина изготавливались и значительно раньше.

В Реймсе, Эперне и в других крупных селениях находятся самые известные вина — производители шампанского: «Моэт и Шандон», «Мумм», «Клико», «Лансон», «Боланже».

Секрет успеха шампанского сокрыт под землей, в огромных галереях, пробитых на глубину до 30 м в меловой породе, которая, как говорят истинные знатоки и ценители этого напитка, является почвой и душой земли шампанской.

Именно здесь виноделы, используя технологию, выработанную за несколько веков методом проб и ошибок, превращают обычное терпкое белое вино в легкий искристый напиток.

Если верить специалистам-производителям, без газа шампанское довольно кислое и неприятное. Но когда оно

становится игристым, это совсем другое дело.

Вина Шампани всегда легко пенились, и это в течение долгого времени считалось недостатком, поскольку иногда бочки от этого разрывались. Удивительно, но именно англичане в XVII веке первыми произвели игристое шампанское вино — просто потому, что их бутылки оказались более прочными, чем французские.

Дело в том, что шампанское проходит не один, а два этапа брожения: сначала в бочке, после обработки винограда в давильне, а затем, полгода спустя, уже внутри бутылки. Закупая шампанское оптом, англичане разливали его в бутылки и добавляли туда сахар, чтобы усилить брожение, при котором и образуется тот самый характерный газ.

Взрыв — вот чего опасались производители шампанского. Ведь силы брожения внутри бутылки могут создавать давление более 6,3 атмосферы, что намного больше, чем, например, давление в шинах легкового автомобиля.

Когда в 1700 году французы стали разливать шампанское по методу англичан, бутылки все еще взрывались, причем нередко возникала цепная реакция: взрыв одной детонировал другую, за ней третью и так далее, пока вся полка не превращалось в сплошное месиво. «Дьявольское вино» — так некоторые называли этот напиток. В результате виноделы разработали новую технологию укупорки с помощью толстой, особо прочной пробки, которая плотно прикручивается к горлышку. К счастью, современная бутылка для шампанского способна выдержать давление, во много раз превышающее силу брожения.

Примерно в одно время с пробками нового типа появились первые этикетки. Поначалу бутылки с шампанским не имели на себе никаких пометок: их, чтобы не спутать с другими напитками, складывали в отдельные подвальные ниши, указывая разве что только год изготовления.

Но как-то одному из производителей шампанского пришла мысль в целях рекламы нарисовать на бутылке какую-нибудь пикантную картинку (зная французов, можно без особого труда представить себе, что же было изображено на первой этикетке).

С этих пор крупнейшие виноделы стали наперебой придумывать красочные этикетки, привлекая к этому делу самых известных художников своего времени. А так как в то время копировальных аппаратов не существовало, стоимость этикетки, представляющей собой хоть и маленькое, но настоящее произведение искусства, многократно увеличивалась. Достоверно известно, что к работе над этикетками к шампанскому привлекался даже великий Пикассо.

К началу XVIII века новые игристые вина из Шампани стали популярны на роскошных банкетах при французском королевском дворе в блистательном Версале. Когда провозглашали тост за сюзерена, особенно на Рождество и на Новый год, в бокалах могло быть только это праздничное вино. Тост «С Новым годом!», который произносят сегодня по всему миру, — это прямое продолжение версальских традиций. Новогоднему сезону придается такое значение, что 45 % всех поставок шампанского в мире приходится как раз на октябрь, ноябрь и декабрь.

К началу XIX века шампанское завоевало всю Европу. Этому способствовали и производители, которые проявили не меньше талантов в маркетинге, чем в виноделии. Еще в конце XVIII они начали поставлять шампанское ко двору Екатерины Великой. Ведущие фирмы содержали специальные штаты коммерческих агентов, отслеживающих события, которые могли бы стать поводом для празднеств. «Царица ждет ребенка, — сообщал из России на родину представитель фирмы „Вдова Клико“ в 1806 году. — Какое счастье, если родится наследник. Тогда в этой огромной стране выпьют море шампанского. Никому об этом ни слова, иначе сюда хлынут наши конкуренты».

Но прежде чем запустить массовое производство, предстояло справиться еще с одной, последней проблемой: научиться удалять осадок, оставшийся от дрожжей после второго брожения. Этот некрасивый слой на дне бутылки к тому же зачастую замутнял вино. Решения проблемы в 1816 году нашла вдова Клико. Она велела одному из своих сотрудников сделать деревянную полку с отверстиями. Он помещал бутылки горлышками в эти отверстия и день за днем медленно поворачивал их, терпеливо смещая осадок к горлышку и поднимая бутылки все выше, пока они не оказывались в положении вверх дном, а осадок скапливался в самом горлышке. Тогда быстрым движением он выдергивал пробку, сбрасывал осадок, доливал вино и вновь запечатывал бутылку.

Тот же метод применяется и сейчас, а люди, выполняющие эту тонкую работу, называются remueurs (дословно «шевелящие»). На Западе это считается одной из самых сложных специальностей, требующих особой квалификации. Так, например, не каждый «шевелящий» может без труда и ошибок выполнить поворот на одну восьмую влево с тройным потряхиванием.

Подвал известной фирмы «Мумм» представляет собой бесконечные ряды деревянных консолей, каждая из которых ощетинилась 120 бутылками, закупоренными поначалу металлическими крышечками, как пиво. С армейской четкостью

их вставляют горлышком вперед в отверстия в консолях. В своих протянувшихся на 25 км под землей подвалах «Мумм» хранит около 20 миллионов (!) бутылок. А теперь представьте, что каждую из этих бутылок работник должен встряхнуть три раза, повернуть на одну восьмую окружности, чуть увеличивая угол наклона в специальном отверстии консоли. Чтобы избавиться от осадка, каждую бутылку нужно повернуть ровно три раза.

Сегодня не все бутылки обслуживаются вручную. Производство шампанского давно механизировано. Поэтому в фирмах-производителях только 7 % бутылок — особого размера, с вином лучшего урожая — поворачивают вручную. Остальные обрабатывают управляемые компьютером роботы, которые захватывают 504 бутылки разом и поворачивают их точно под нужным углом и в нужный момент. Результат, как вы понимаете, тот же, только выглядит не так впечатляюще.

Когда осадок наконец скапливается в горлышке, остается удалить его и в последний раз закупорить бутылку. Современные умные механизмы на несколько секунд погружают самую верхушку бутылки в лоток концентрированным раствором соли, охлажденным до минус 20 град. Горлышко замерзает, осадок превращается в кубик льда, следующий механизм на конвейере снимает металлическую крышечку, и под давлением изнутри бутылка выплевывает ледяной кубик, как вишневую косточку. Остается только долить их дополнительной порцией вина, сдобренной сахаром и другими ингредиентами, которые издавна хранятся в строгом секрете, закупорить их уже окончательно и снова отправить в подвалы.

По правилам, установленным с давних пор, шампанское должно выдерживаться в бутылке по меньшей мере 15 месяцев, но лучшими образцами считаются те, что пребывают в «спячке» по 3, 5, 10 и даже более лет.

Как правило, стоит такое шампанское ничуть не дешевле, чем в прошлые века, когда несколько бутылок настоящего вина могли лишить знатного вельможу половины состояния. Однако несмотря на порой очень высокую цену, оно хорошо распродается. Как говорят виноделы: «Шампанское должно быть дорогим, иначе это не шампанское. У него никогда не было бы такого романтического ореола, если бы оно стоило столько же, сколько пиво». И с этим нельзя не согласиться.

ГЛАВА 2. ШИПУЧКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значительно экономнее и выгоднее с точки зрения семейного бюджета делать шампанское в домашних условиях, самостоятельно, к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению, бывает не так уж и редко.

Приготовить домашнее шампанское (шипучее вино) не так уж и сложно. Кроме того, вы вправе сделать яблочное или смородиновое, вишневое или клубничное, игристое или любое другое. Вполне вероятно, что потом вы всегда будете отдавать предпочтение самодельному шампанскому.

Сильное пенообразование любого шампанского (шипучесть) происходит из-за того, что в вине, приготовленном не обычным, а особым образом, очень высоко содержание углекислоты, которая, когда вино открывают, быстро выделяется из него и тем самым производит шипение и образует пену.

Готовят домашнее шампанское двумя различными способами, каждый из которых имеет свои плюсы и минусы. Первый способ (его можно назвать естественным): молодое вино заставляют бродить в закупоренных бутылках. При втором (условно его именуют искусственным) углекислота добывается искусственно, а затем перекачивается каким-либо образом в бутылки с вином. Разница между ними колоссальна. У вин, приготовленных естественным способом, вкус нежен и свеж, они пенятся значительно дольше (как говорится, «муссируют»), так как углекислота выделяется не сразу, а постепенно, маленькими пузырьками. Такое шампанское очень ароматно и приятно на вкус. Ну а шампанское, приготовленное с искусственным добавлением углекислоты, не имеет такого приятного и освежающего вкуса, не столь ароматно, пенится очень быстро и, следовательно, быстро выдыхается, так как газ выделяется гораздо интенсивнее.

Поэтому первый, естественный путь приготовления шампанского можно считать наиболее подходящим в том случае, если вы желаете получить качественное, вкусное вино. Если же для вас самым главным является экономия времени и усилий,

можно залить готовое домашнее вино в сифон, использовать купленные баллончики с газом (углекислотой) — и домашнее шампанское готово к употреблению.

Любое домашнее шампанское (шипучку) можно сделать, руководствуясь такой системой:

— приготовление молодого вина;
— брожение молодого вина в бутылке;
— удаление осадка (дегоржирование вина);
— доливка и сдабривание;
— закупорка бутылок;
— выдерживание вина.

Итак, прежде всего вы должны приготовить молодое вино. Для любой «шипучки» надо из спелых, чистых ягод или плодов извлечь сок, следовательно, сперва измельчить плоды (яблоки, груши) или извлечь косточки (вишня), плодоножки (малина, ежевика, земляника, смородина, черника). Ягоды или плоды должны быть чистыми, перебранными, желательно не червивыми. Следите, чтобы ни посуда, ни соковыжималка не были железными (или с железными частями), так как окисление сока недопустимо: у вина будет неприятный вкус, или оно испортится. Оптимальный вариант — деревянная посуда. Измельчать яблоки или груши желательно стальными ножами.

Измельченные плоды или ягоды поместите в чистую кадушку и подавите деревянными пестами. Эту массу оставьте на сутки при температуре около 15–20 град. Масса придет в брожение. Такой сок для вина значительно лучше. Если масса получилась слишком густой (это относится к яблочному или грушевому вину), перед тем как она будет бродить сутки в открытом сосуде, добавьте в нее немного воды, но не забудьте учесть эту воду потом, когда будете делать сусло.

Через сутки следует отжать сок. Один из самых простых и удобных способов — отжим сока из массы, находящейся в мешке из простого, не очень толстого и густого белого холста. Мешок предварительно хорошо промойте в теплой воде. Он не должен быть большим. Слегка смочите его, наполните на треть яблочной массой и вдвоем выкручивайте, отжимая сок.

После этого добавляйте сахар и воду в зависимости от количества сока.

Вода должна быть мягкой (не известковой), желательно колодезной или родниковой, это влияет на качество будущего шампанского, сахар-песок или рафинад.

Сахар растворите в воде, хорошо размешайте и влейте в сок. Получившееся сусло также размешайте и процедите сквозь редкое волосяное сито, после чего влейте в бродильный сосуд.

Бродить жидкость должна в стеклянной или деревянной посуде (для начинающих лучше стеклянная, но для качества вина более подходящей является деревянная тара). Самый простой бродильный аппарат — стеклянная или металлическая трубочка, согнутая дугообразно.

Сусло не должно полностью заполнять бродильный аппарат, надо оставить немного свободного пространства. Отверстие закройте чистой тряпочкой, пробкой и в таком виде оставьте на сутки в помещении с температурой 18–25 град. Если брожение не развивается (через сутки нет слабого шума, выделения газа), можно прибавить 120 г чистого изюма на каждое ведро яблочного сусла.

После этого отверстие надежно закройте пробкой с продетой в нее трубочкой, второй кончик которой вставьте в сосуд (небольшую банку) с водой. Эту банку поместите рядом на полу. Пробку у сосуда с вином залейте сургучом, воском или парафином, чтобы в него не проникал воздух. Предпочтительнее использовать сургуч.

По тому, как воздух проходит через трубку в сосуд с водой, вы узнаете, герметично ли закрыта пробка. Если в сусле происходят бродильные процессы, а через трубочку воздух не выходит, проверьте герметичность и заделайте щели.

Сусло должно бродить при температуре 18–25 град. в сухом и чистом помещении. Сперва брожение будет бурным, содержимое придет в сильное волнение, будет казаться, что оно как бы кипит от выделяющихся пузырьков. Затем оно замедляется. Пузырьков газа станет значительно меньше, ваше молодое вино станет светлее, на дне емкости появится густой осадок. В конце концов брожение прекратится полностью. Бурное брожение при 18–25 град. длится обычно около 3–4 недель. Через 4–5 дней оно несколько замедлится. И в следующие за этим 2–3 недели продолжается замедленное брожение. Время, уходящее на брожение, — бурное или замедленное — индивидуально и зависит от температуры в помещении, а также от того, из чего готовите вино, какова его крепость.

Если видите, что выделение пузырьков газа уменьшилось, замедлилось, молодое вино посветлело и осадок собрался на дне, можете считать, что первый этап брожения, а следовательно, и первый этап приготовления домашнего шампанского закончен.

Второй этап — второй период брожения молодого вина. Когда закончится первый период (можно даже сделать это немного раньше), вино разлейте в бутылки как можно полнее, всыпьте в каждую 1 ч. л. сахарного песка. В некоторые вина полезно положить две-три ягоды винограда или даже изюма —

это послужит для возбуждения брожения. Закупорьте бутылки хорошими толстыми пробками и завяжите каждую пробку и горлышко бутылки бечевкой, чтобы из-за брожения она не выскочила и вино не вытекло. Желательно разливать шипучку в бутылки в прохладном помещении и как можно быстрее, чтобы предохранить вино от большого выделения углекислого газа.

Лучше всего подойдут те бутылки, в которых раньше содержалось шампанское, так как они достаточно крепкие, прочные, что уменьшает риск их разрыва из-за увеличения внутреннего давления, напора образующихся газов.

Все подготовленные и плотно закрытые бутылки положите в теплом помещении. Они должны непременно лежать, а не стоять. В этом положении держите вино не менее 2–3 месяцев, чтобы оно хорошо выбродило. Если бутылки не выдерживают и начинают разрываться, охладите помещение, где они находятся. Это несколько замедлит брожение и, следовательно, уменьшит давление, но в таком случае следует увеличить время брожения шампанского.

Через 2–3 месяца, когда брожение вина в бутылках не будет так заметно, поставьте их в наклонном положении в помещении, где должна поддерживаться температура около 13–15 град., и выдержите таким образом еще 1–2 недели. По истечении этого времени поставьте их горлышками вниз на особо устроенном станке в виде лестницы. Ежедневно их следует вращать, чтобы от стенок постепенно отставали дрожжи и скапливались у горлышка. При соблюдении всех этих условий в течение 1–2 недель дрожжи соберутся на внутренней поверхности пробки в виде плотной массы, вино же станет светлым.

Следующая операция — дегоржирование вина — удаление осадка, оставшегося после брожения. Эта процедура довольно сложна, она требует опыта и быстроты исполнения. Если сделаете все правильно, домашнее шампанское получится удачным. Именно от результатов дегоржирования зависит шипучесть, а также чистота будущего вина.

Процедуру проводите непременно в том же помещении, где ранее бродило вино и где находятся бутылки, но температуру надо понизить до 8-10 град. Это очень важно, так как чем прохладнее будет в помещении, тем меньше будут потери углекислоты из вина (при низкой температуре увеличивается способность вина растворять углекислоту).

Заранее подготовьте необходимое количество пробок для закупоривания бутылок и бечевку (проволочный каркас) для закрепления пробок. Также держите рядом ликер или вино, то есть то, чем вы будете делать доливку в бутылки.

Удалять дрожжи следует над чистым сосудом, чтобы потом можно было отделить от дрожжей вылившееся при открытии бутылки вино. Это сделайте, процедив получившуюся дрожжевую массу.

Приступайте к дегоржированию таким образом: сперва осторожно, не взбалтывая и стараясь не сотрясать, возьмите с полки бутылку с «шипучкой» и, не изменяя ее первоначального положения, то есть не переворачивая, осторожно перережьте бечевку, скрепляющую пробку и горлышко, легко, плавным движением вытащите пробку, если она сразу поддается давлению руки (если же нет — вытаскивайте штопором, но опять же мягко, стараясь не взбалтывать и не сотрясать бутылку). Вы должны знать, что пробка всегда вылетает из горлышка, а вместе с нею и дрожжи, то есть тот самый осадок, который и следует удалить. Эта операция требует особого внимания, скорости и ловкости. Только в таком случае осадок (дрожжи) не взбалтывается, а следовательно, вино получается достаточно чистым. Скорость необходима, для того чтобы не вылилось слишком много вина (небольшие потери неизбежны). Удалив все дрожжи, сразу же отверстие бутылки закройте пальцем.

Следующий этап включает в себя доливку и сдабривание домашнего шампанского. Эту процедуру лучше делать вдвоем. Если первый человек удаляет дрожжи и сразу же закрывает пальцем бутылку, второй тут же берет ее из рук первого, переворачивает и быстро вливает в нее вино или ликер, открытые и стоящие рядом. Вливать вино или ликер лучше через трубочку, воронку, из сосуда с узким и длинным носиком. Закупоривайте как можно скорее. Эта процедура требует особого внимания и скорости, так как именно в этот момент чаще всего происходит утечка углекислого газа. После закупорки пробку надо тщательно и надежно привязать к горлышку бечевкой, чтобы от давления газа она не вылетела. После этого непременно залейте пробку и горлышко бутылки сургучом.

Следующий этап подразумевает, что вино будет определенное время выдержано. Обработанные вышеописанным образом бутылки сложите в том же прохладном помещении при температуре 8-10 град. для дальнейшего выдерживания. Длительность периода выдержки и повлияет на качество вашего вина.

Домашнее шампанское будет готово не менее чем через 3 месяца. Это минимальный срок. Желательно выдерживать его хотя бы пять месяцев: чем больше срок выдержки, тем качественнее вино.

Слишком крепкое домашнее шампанское теряет в качестве,

вкусе, аромате. Словом, количество спирта в нем не должно быть более 9 %. Следовательно, при приготовлении вина следует руководствоваться приведенными ниже рецептами, подбирая соотношение сахара и воды.

Особым условием при приготовлении шампанского является сырье. Самыми вкусными, ароматными и освежающими считаются «шипучки» из белой смородины, клубники и сибирских («райских») яблочек. Но, конечно, это дело вкуса.

ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ

Яблочное шампанское получается очень вкусным, бодрящим, красивого золотистого оттенка. Подберите подходящий сорт яблок. Наивысшего качества «шипучка» достигает, если на нее идут зрелые сибирские яблоки (их обычно именуют «райскими» яблочками). Но в целом выбирайте по такому принципу: сорта яблок с кисловатым привкусом дают шампанское с приятным букетом. Берите всегда только спелые плоды. Золотистый оттенок и хороший, качественный вкус вы получите, если яблоки будут желтые, а не зеленые. Не подходят для яблочной «шипучки» летние сорта — они содержат мало кислоты. Можно готовить шампанское из 1/3 летних, сладких яблок и 2/3 осенних, кисловатых.

Требуется: на 10 л яблочного сока — 3 л воды, 1,60 кг сахара.

Ликер для добавки: 12 г апельсиновой цедры, 1 бутылка коньяка, 800 г сахара.

Способ приготовления. Для яблочного вина измельчите чистые, спелые, перебранные плоды, удаляя червивые или порченые места. Дальнейшее аналогично приготовлению любого другого домашнего вина, но при добавлении воды и сахара к соку (для сусла) руководствуйтесь следующими рекомендациями.

На каждые 10 л чистого яблочного сока прибавьте 3 л воды (но непременно учтите, сколько воды вы добавляли в яблочную массу перед отжатием, и уменьшите ее количество на этот объем). Количество сахара на каждые 10 кг чистого сока должно колебаться от 1,1 кг до 1,60 кг. Чем больше сахара, тем крепче шампанское (от 7 до 9 град.). Сахаром не злоупотребляйте, так как шампанское получится слишком крепкое, а это отрицательно повлияет на его качество.

Кроме того, придется при удалении лишней дрожжевой массы из бутылок доливать в каждую вино или ликер, чтобы возместить потерю вина. Поскольку вы и без того разводили сок водой, отчего несколько пострадали вкус и букет вина, доливать желательно специально подготовленным ликером, который

улучшит вкус и букет вашего шампанского. Если добавите какое-то другое вино или ликер фабричного производства, домашнее шампанское может приобрести несвойственный ему привкус или из-за неподходящих частей даже не совсем приятный запах и вкус. Оптимальным выходом является самостоятельно приготовленный ликер, по возможности близкий по вкусу к шампанскому, но только в концентрированном виде.

Для приготовления ликера апельсиновую цедру измельчите (можно использовать для этого терку). Положите цедру в стеклянный сосуд, добавьте сахар и залейте все коньяком. Сосуд плотно закупорьте. В таком виде держите настой в теплом помещении около 2–3 недель. Когда сахар полностью растворится и напиток приобретет ароматические и вкусовые качества апельсиновой цедры — ликер готов. Время от времени не забывайте взбалтывать его. Через 2–3 недели процедите напиток через фильтровальную бумагу или чистое полотенце и храните в плотно закупоренной бутылке вплоть до того времени, когда он понадобится для доливки.

ГРУШЕВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Грушевая «шипучка» немного уступает по качеству и аромату яблочной. Она менее кислая, не так утоляет жажду. Из чистого грушевого сока вино получается не столь вкусное и хранится не так долго, поэтому желательно к нему прибавить определенное количество яблочного, в таком случае вино получается очень вкусным, ароматным и качественным. Плоды для «шипучки» подойдут желтоватые, зрелые, но твердые. Мягкие и перезрелые груши нежелательны. Оптимальное сочетание грушевого и яблочного соков — 1/3 грушевого и 2/3 яблочного.

Требуется: на 10 л грушевого сока — 1 л воды, 1,2 кг сахара.

Ликер для добавки: 5 г апельсиновой цедры, 1 лимон, 1 бутылка коньяка, 700 г сахара.

Способ приготовления. Как и яблоки, чистые и спелые груши измельчите. При изготовлении сусла добавьте 1,2 кг сахара на каждые 10 л сока и 1 л воды.

Для приготовления ликера снимите с лимона цедру и измельчите ее. Смешайте с цедрой апельсина, добавьте сок лимона и засыпьте сахаром. Сверху все это залейте коньяком, хорошо размешайте и закупорьте. Держите в теплом помещении в течение двух с половиной недель, время от времени взбалтывая. После этого процедите ликер и, плотно закупорив, храните в прохладном помещении до тех пор, пока не потребуется доливка в шампанское.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ СМОРОДИНЫ

Можно приготовить «шипучку» из смородины — красной, черной или белой.

Требуется: на 10 л сока смородины — 2 л воды, 4 кг сахара.

Ликер для добавки: 800 г ягод белой смородины, 1 бутылка коньяка, 800 г сахара.

Способ приготовления. Зрелую смородину переберите, удалив зеленые стебельки, так как они придают вину терпковатый и неприятный привкус. При приготовлении сусла учтите, что для белой и черной смородины необходимо на каждые 10 л чистого сока 2 л воды и от 4 до 6 кг сахара.

Для приготовления ликера зрелые перебранные ягоды раздавите в мезгу, сложите в стеклянный сосуд, засыпьте сахаром и залейте коньяком. Настаивайте 2 недели, каждые 2–3 дня взбалтывая, затем процедите.

Таким же образом готовят ликер для доливки из черной смородины, т. е. используют 800 г сахара и столько же черной смородины, 1 бутылку коньяка в расчете на 30 бутылок.

Вино из красной смородины отличается особо нежным, слегка кисловатым вкусом и удивительным ароматом. При приготовлении сусла помните, что на каждые 10 л сока требуется 15 л воды и от 5 до 6 кг сахара. Дальнейшее аналогично приготовлению других вин, но ликер для доливки делают из 300 г черной смородины и 300 г красной, 1 бутылки коньяка, 700 г сахара.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Лучшим сортом для качественного домашнего шампанского считается так называемый волосистый крыжовник. Необходимы спелые, но не перезревшие ягоды.

Требуется: на 10 л сока крыжовника — 13 л воды, 3 кг сахара.

Ликер для добавки: 800 г ягод крыжовника, 1 бутылка коньяка, 700 г сахара.

Способ приготовления. Шампанское из крыжовника и ликер для добавки готовятся таким же способом, что и в предыдущих рецептах.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ

Эта «шипучка» отличается нежным, мягким вкусом, чудесным ароматом, а также высоким качеством. Ягоды для вина должны быть зрелые и по возможности чистые, так как если их мыть,

клубника или земляника становятся менее ароматной, водянистой.

Требуется: на 10 л ягодного сока — 5 л воды, 2 кг сахара.

Ликер для добавки: 600 г клубники, 200 г земляники, 1 бутылка коньяка, 600 г сахара.

Способ приготовления. Шампанское готовится аналогично предложенным выше рецептам.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ

Как и из клубники или земляники, это оригинальное, очень вкусное, ароматное, с богатым букетом шампанское. Желательно только не делать «шипучку» из белой малины, так как по качеству она значительно уступает домашнему шампанскому из красной малины или ежевики.

Требуется: на 5 л ягодного сока — 4 л воды, 2 кг сахара.

Ликер для добавки: 700 г ягод, 500 г сахара, 1 бутылка коньяка.

Способ приготовления. Шампанское готовится аналогично предложенным выше рецептам.

ПЕРСИКОВОЕ ИЛИ АБРИКОСОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Изысканный напиток вполне окупит ваши усилия своим качеством и удивительным ароматом.

Требуется: на 5 л сока — 3 л воды, 2 кг сахара, сок 5 лимонов.

Ликер для добавки: 600 г персиков, 1 бутылка коньяка, 500 г сахара.

Способ приготовления. Шампанское готовится аналогично предложенным выше рецептам.

ГЛАВА 3. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ШАМПАНСКОГО

КОКТЕЙЛЬ «НА РАССВЕТЕ»

Требуется: 0,5 стакана сока крыжовника, 4 ст. л. натурального меда, 4 яичных желтка, 1 ст. л. коньяка или рома, 150 г охлажденного шампанского.

Способ приготовления. Тщательно вымойте крыжовник, выложите его в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Варите до тех пор, пока ягоды не начнут трескаться, затем снимите кастрюлю с огня и протрите ягоды через сито. Полученный сок остудите и охладите.

В шейкер положите желтки, сок, мед, добавьте коньяк или ром. Все ингредиенты тщательно смешайте (не менее 2 минут), а затем перелейте в бокалы. В завершение заполните бокалы охлажденным шампанским. Положите кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШЕНКА»

Требуется: 0,5 стакана вишневого сока, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. очищенных вишен, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 0,5 стакана холодного шампанского, 1 ч. л. рома, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Миксером смешайте вишневый сок, сок лимона, очищенные вишни, сахар. Отдельно взбейте яйцо и добавьте его туда же. Образовавшуюся смесь разлейте по бокалам и дополните холодным шампанским. При подаче в каждый бокал положите кусочек льда и ломтик лимона (по желанию).

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЯ»

Требуется: 4 ст. л. вишневого сиропа (желательно промышленного изготовления), 200 г молочного или молочно-фруктового мороженого, 1 стакан холодного шампанского, 1 стакан минеральной или газированной воды, 50 г красного вина.

Способ приготовления. Мороженое положите в миксер, добавьте сюда же вишневый сироп, газированную или минеральную воду. Взбивайте в течение 2 минут. Разлейте смесь в бокалы и добавьте холодное шампанское. Перед подачей оставшееся мороженое можно разложить в бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «ТУТТИ-ФРУТТИ»

Требуется: по 0,5 стакана разных фруктовых соков (абрикосового, яблочного, виноградного, вишневого), 100 г фруктового или сливочного мороженого, немного лимонной цедры, 150 г охлажденного шампанского, 50 г абрикосового ликера.

Способ приготовления. Все перечисленные соки смешайте в миксере с мороженым. В эту массу добавьте лимонную цедру, абрикосовый ликер, разлейте в бокалы. В завершение заполните бокалы холодным шампанским и положите в них по кубику льда.

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»

Требуется: 2 ст. л. клубничного сиропа, 100 г фруктового мороженого, свежие или консервированные ягоды клубники, 150 г охлажденного шампанского, 1 ст. л. клубничного ликера.

Способ приготовления. В клубничный сироп добавьте фруктовое мороженое, несколько ягод клубники. Тщательно взбейте в миксере. Добавьте шампанское и клубничный ликер. При подаче в каждый бокал положите по ягодке клубники.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВОЕ ПЛАТЬЕ»

Требуется: 4 ст. л. желе из красной и белой смородины, 200 г фруктового мороженого, 5 ст. л. ягод красной и белой смородины, 1,5 стакана шампанского, 5 ст. л. красного вина, 5 ст. л. смородинового ликера.

Способ приготовления. В высокие бокалы положите 2/3 объема мелко растолченного пищевого льда, сюда же — желе, мороженое. Затем влейте шампанское, красное вино и ликер. Перед подачей смородиновый коктейль желательно украсить живыми ягодками белой и красной смородины. Напиток подавайте сразу же после приготовления.

КОКТЕЙЛЬ «ВИНОГРАДНЫЙ»

Требуется: 0,5 л виноградного сока, 300 г пломбира, 100 г яблочного джема, 200 г вина «Изабелла», 150 г охлажденного шампанского.

Способ приготовления. Миксером взбейте мороженое, виноградный сок, яблочный джем. Добавьте вино и шампанское, охладите и в каждый бокал положите по ягодке винограда.

КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ»

Требуется: 200 г мороженого, 150 мл вишневого сока, 150 г фруктов из компота ассорти, 400 мл шампанского, 100 мл вишневого ликера или шерри-бренди.

Способ приготовления. Мороженое разложите в бокалы. Добавьте туда же свежий или пастеризованный вишневый сок, немного фруктов из компота. Все залейте холодным шампанским или вишневым ликером. Посыпьте сверху сахаром и положите кусочек льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНИЧКА»

Требуется: 200 г фруктового мороженого, 200 мл черничного сока, 150 г ягод из компота ассорти, 500 мл шампанского, 50 г рома.

Способ приготовления. Разложите мороженое в бокалы, добавьте в него черничный сок и фрукты из компота. Эту смесь залейте охлажденным шампанским и ромом. Сверху положите по кусочку мороженого.

КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ «САХАРНЫЙ»

Требуется: 1 апельсин, лимонная цедра, несколько кубиков сахара-рафинада, 100 мл мандаринового ликера, 700 г шампанского.

Способ приготовления. В высокие бокалы для шампанского положите дольку апельсина, немного лимонной цедры и кубик сахара-рафинада. Добавьте мандариновый ликер и налейте шампанское. Украсьте долькой лимона и кусочком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»

Требуется: 50 мл абрикосового ликера, 50 мл коньяка, 100 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, 700 г шампанского.

Способ приготовления. В бокалы налейте ликер, вино, коньяк, лимонный сок, тщательно смешайте. Дополните бокалы холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, немного молотой корицы и тертого мускатного ореха, 100 мл коньяка или рома, 200 мл десертного вина, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Взбейте яичный желток вместе с 1 ст. л. сахара, добавьте корицу и мускатный орех. Эту массу

перенесите в миксер и влейте спиртное — коньяк или ром, десертное вино. Полученную смесь разлейте в бокалы и добавьте шампанского. Коктейль можно посыпать сверху тертым мускатным орехом.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛОСНЕЖНЫЕ ОБЛАКА»

Требуется: 50 мл коньяка, 200 мл мандаринового ликера, 100 мл винного пунша или мадеры, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Разлейте в бокалы коньяк, ликер, пунш или мадеру. Перемешайте. Остальную часть бокала заполните холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «ЮЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл мандаринового или южного ликера, 1 яйцо, 100 г шампанского, кубики льда.

Способ приготовления. В бокале смешайте ром и ликер. Разбейте сырое яйцо, отделите белок. Желток аккуратно переложите в бокал (так, чтобы оболочка не повредилась). Полученную массу заполните охлажденным шампанским. Добавьте кубики льда. Пейте медленно, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ЮНОСТЬ»

Требуется: 100 мл абрикосового ликера, 200 мл десертного вина, 500 мл мятного ликера, 700 г шампанского.

Способ приготовления. В шейкере смешайте абрикосовый и мятный ликеры, добавьте десертного вина и разлейте в бокалы, долейте их холодным шампанским. Украсьте бокалы долькой лимона и кусочком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ ЛИМОН»

Требуется: 6 кусочков сахара, 0,5 стакана лимонного сока, 700 г шампанского, 1 стакан вермута, цедра лимона и кусочки льда.

Способ приготовления. В высокий кувшин положите кусочки сахара, налейте лимонный сок, шампанское и вермут. Все это тщательно смешайте. Подавайте вместе с цедрой лимона и кусочками льда.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБЫВАЕМЫЙ»

Требуется: 100 мл вермута, 50 мл ликера «Бенедиктин», 100 мл вишневого ликера, 20 мл лимонного сока, 700 г шампанского.

Способ приготовления. В стеклянном кувшине смешайте вермут, ликеры и сок. Разлейте в бокалы и заполните их шампанским. Украсьте долькой лимона и кусочками льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДУШИСТАЯ ЗЕМЛЯНИКА»

Требуется: 1,5 стакана земляники, 2 ст. л. сахара, 1 л шампанского.

Способ приготовления. Промойте землянику, выдавите из нее сок и процедите через марлю. Добавьте сахар, размешайте и разлейте земляничный сок по бокалам. Долейте в бокалы шампанское и украсьте их ягодами земляники. Чтобы усилить вкус, можно добавить сок красной смородины.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСЫ НА ДЕСЕРТ»

Требуется: 0,5 стакана абрикосового сока, 4 ст. л. лимонного сока, 6 ст. л. сахарного сиропа, 2 стакана шампанского, 4 кубика льда.

Способ приготовления. В бокалы разлейте абрикосовый и лимонный соки, добавьте сахарный сироп, слегка смешайте и влейте шампанское. Коктейль подавайте с кусочками льда.

КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

Требуется: 0,5 стакана сока черной или красной смородины, 3 стакана шампанского, 1 ст. л. сахарной пудры, 4–8 кубиков льда.

Способ приготовления. В миксер или шейкер влейте сок черной или красной смородины, перемешайте, добавьте сахарную пудру и еще раз тщательно перемешайте. Разлейте в бокалы, дополните их шампанским. Перемешайте содержимое и добавьте кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАРСИАНСКИЙ»

Требуется: 1 стакан сока красной или черной смородины, 2 стакана шампанского, сок лимонной цедры, 0,5 стакана малинового сока, 2 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. В миксер вылейте смородиновый сок, добавьте сахарную пудру. Тщательно перемешайте. Добавьте малиновый сок, и снова перемешайте. Содержимое миксера

разлейте в бокалы. Долейте шампанским и положите кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАБАВА КОРОЛЕЙ»

Требуется: 2 стакана малинового сока, 150 г шоколадного мороженого, 700 г шампанского, 200 мл красного вина, кубики льда.

Способ приготовления. Вылейте в миксер малиновый сок и красное вино. Перемешайте и разлейте в бокалы. Дополните их холодным шампанским. Подавайте с кубиками льда. Каждый бокал украсьте шоколадным мороженым.

КОКТЕЙЛЬ «ОРАНЖЕВЫЙ ГАЛСТУК»

Требуется: 1 апельсин, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток, 0,5 стакана яблочного сока, 1 ст. л. толченых орехов, 700 г шампанского, 200 мл десертного вина, 100 мл шоколадного ликера.

Способ приготовления. Выжмите сок из апельсина, смешайте его с сахаром, желтком, яблочным соком, десертным вином и шоколадным ликером. Все это тщательно взбейте и разлейте в бокалы. Добавьте охлажденное шампанское. Сахар может быть заменен медом. При подаче коктейль украсьте толчеными орехами.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ БРИЗ»

Требуется: 40 г лимонного сока, 2 кусочка сахара-рафинада, 400 г шампанского, 2 кусочка лимона, 60 мл апельсинового ликера, пищевой лед.

Способ приготовления. Положите в бокалы пищевой лед. Налейте лимонный сок, апельсиновый ликер и добавьте кусочек сахара. Все это залейте шампанским, предварительно хорошо охлажденным. При подаче в каждый бокал положите кусочек лимона.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ С ШАМПАНСКИМ»

Требуется: 1 стакан шампанского, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 яйцо, 3 ч. л. сахара, 50 мл шоколадного ликера.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте растворимый кофе и влейте шампанское. Полученный коктейль охладите, тщательно перемешайте и добавьте ликер. Налейте в

бокал и положите кусочек льда.

КОКТЕЙЛЬ «ОГУРЕЧНЫЙ»

Требуется: 1 стакан огуречного сока, 1 ст. л. натурального меда, 1 ст. л. лимонного сока, 400 г шампанского.

Способ приготовления. Выжмите сок из свежего огурца, смешайте его с медом и лимонным соком. Полученную смесь взбейте миксером и охладите. Разлейте в бокалы и добавьте шампанского. Бокалы украсьте дольками огурца и лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЦВЕТУЩИЙ ШИПОВНИК»

Требуется: 4 ст. л. ягод шиповника, 2 яблока среднего размера, 3–4 ст. л. натурального меда, 1 л шампанского, лимонная или апельсиновая цедра, лимонная кислота по вкусу, 2 стакана воды. Способ приготовления. Помойте плоды шиповника и яблоки. Яблоки мелко порежьте. Шиповник и яблоки залейте холодной водой, прокипятите и процедите. В отвар добавьте сахар или мед, немного апельсиновой или лимонной цедры, лимонный сок или лимонную кислоту. Разлейте в бокалы и добавьте шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «ВАНИЛЬНЫЙ»

Требуется: 100 г ванильного сиропа, 100 г лимонного сиропа, 3–4 гвоздики, немного лимонной цедры, 700 г охлажденного шампанского.

Способ приготовления. В шейкер налейте ванильный сироп, затем медленно доливайте лимонный. Сиропы не смешивайте. Если не можете найти в продаже ванильный сироп, сделайте его дома. Для этого необходимо в обыкновенный сахарный сироп добавить немного ванилина и лимонного сока (по желанию). Ванилина не кладите много, так как коктейль может получиться горьким. Возьмите бокалы, положите гвоздику и по маленькому кусочку лимонной цедры, а затем долейте холодным шампанским. В качестве добавки можно использовать ломтик лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЕЧНЫЙ»

Требуется: 3 ст. л. сахара, 700 г шампанского, немного лимонной кислоты, 2 лимона, 100 г коньяка, 8 ст. л. воды.

Способ приготовления. Сахар-песок нагрейте до состояния

липкой коричневой массы. Добавьте в него немного лимонной кислоты и залейте теплой водой, поставьте на огонь. Не снимайте с плиты до тех пор, пока сахар не растворится. Когда сахар растворится, сироп охладите, добавьте мелко нарезанные лимоны и коньяк. Смесь разлейте в бокалы вместе с кусочками лимона и долейте холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «КАРИЕ ГЛАЗА»

Требуется: 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 50 г коньяка, 70 г охлажденного шампанского, 5 ст. л. сливок, немного тертого шоколада или 1 ч. л. какао-порошка.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте коньяк. Эту массу поместите в высокий бокал, сверху заполните охлажденным шампанским. Бокал украсьте взбитыми сливками, которые нужно смешать или с тертым шоколадом, или с какао-порошком.

КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТОЕ ШАМПАНСКОЕ»

Требуется: 1 яичный желток, 2 ч. л. сахара-песка или натурального меда, 20–30 г «Южного» ликера, 20 мл натурального апельсинового сока, кусочек льда, 70 г холодного шампанского.

Способ приготовления. Взбейте сахар вместе с желтком, добавьте ликер, апельсиновый сок и все смешайте. Коктейль влейте в холодный бокал, долейте его шампанским. Положите кусочек пищевого льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 1 лимон, 150 г сахара, 1 стакан натурального апельсинового сока, 0,5 л белого сухого вина, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Вымойте лимон, нарежьте его тонкими кусочками, поместите в стеклянную посуду. Добавьте сахар и дайте пропитаться лимонным соком. Время на пропитку — не менее 2 часов. По его истечении добавьте апельсиновый сок и белое сухое вино. Перед подачей влейте бутылку холодного шампанского. Бокалы украсьте ломтиком лимона и кусочком пищевого льда.

КОКТЕЙЛЬ «ТВОЙ ДЕНЬ»

Требуется: 0,5 стакана пищевого льда, 20 г рома, 0,5 стакана

лимонного сока, 0,5 стакана апельсинового сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, 100 г сухого красного вина, 300 г охлажденного шампанского.

Способ приготовления. В одной посуде смешайте пищевой лед, ром, соки, сухое вино и сахарный сироп. Все тщательно перемешайте, разлейте в бокалы и дополните охлажденным шампанским. Украсить можно дольками лимона и апельсина, посыпанными сахарной пудрой.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАД»

Требуется: 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 200 г шоколада, 700 г шампанского, немного тертого шоколада.

Способ приготовления. В отдельной посуде растопите сахар вместе с маслом. Поддерживайте медленный огонь, чтобы смесь не пригорела. В эту массу добавьте весь шоколад и подождите, пока он растворится. Дайте смеси немного охладиться. Разлейте ее в бокалы и залейте шампанским. Хорошо перемешайте и украсьте горкой тертого шоколада другого сорта.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКОЕЖКАМ»

Требуется: 50 г коньяка, 200 г сгущенного молока или сливок, 1 яйцо, 200 г охлажденного шампанского, тертый мускатный орех, тертый горький шоколад.

Способ приготовления. Смешайте сгущенное молоко, яйцо и коньяк. Перелейте в бокал, сверху дополните холодным шампанским. Коктейль посыпьте тертым мускатным орехом и горьким шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «ОБЛЕПИХОВЫЙ»

Требуется: 2 стакана облепихового сока, 3 стакана холодного шампанского, 0,5 стакана отвара мяты, 1 ст. л. натурального меда.

Способ приготовления. В большой посуде соедините облепиховый сок, отвар мяты и мед. Все тщательно перемешайте и разлейте в бокалы. Дополните холодным шампанским и украсьте любыми ягодами и веточкой мяты.

КОКТЕЙЛЬ «С ПРАЗДНИКОМ!»

Требуется: 2 лимона, 200 г красного столового вина, 100 г сахара-песка, 0,5 стакана рома или коньяка, 700 г холодного

шампанского.

Способ приготовления. В глубокую керамическую посуду влейте вино, процеженный сок лимонов, ром или коньяк, добавьте лимонную цедру и сахар. Все аккуратно перемешайте и добавьте кружочки лимона (так, чтобы они плавали на поверхности). На лимонные кружочки насыпьте сахар (можно сахар-песок, а можно сахар-рафинад), предварительно пропитанный ромом или коньяком. Медленно влейте шампанское (так, чтобы не задевать лимон с сахаром). В завершение приготовления коктейля сахар можно поджечь. Чтобы ощутить настоящее присутствие праздника, выключите свет и подожгите сахар.

КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 150 г виноградного или вишневого сока, 100 г яблочного сока, 100 г сахара, 1/4 ч. л. имбиря, 0,5 ч. л. корицы, 1–2 гвоздички, 1–2 ст. л. коньяка, орехи, изюм, 700 г шампанского.

Способ приготовления. В большой эмалированной посуде смешайте соки, сахар и пряности. В эту смесь влейте шампанское и хорошо перемешайте. Коктейль разлейте в бокалы. Положите в них по 1 ч. л. очищенных орехов и изюма без косточек. Орехи можно использовать любые: грецкие, миндаль, фундук.

КОКТЕЙЛЬ «ПРЕКРАСНАЯ ЛЕДИ»

Требуется: 1 ст. л. сока красного крыжовника, 3 лимона, 4 яичных белка, 8 кубиков льда, 700 г холодного шампанского.

Способ приготовления. Разбейте яйца в шейкер, сюда же влейте сок крыжовника, выжмите сок из лимонов, добавьте лед. Все смешайте так, чтобы смесь покрылась густой пеной. Затем процедите ее через сито и разлейте в высокие бокалы. Дополните холодным шампанским. Коктейль украсьте ягодками крыжовника. Подавайте сразу после приготовления.

КОКТЕЙЛЬ «КАКАО-АРОМАТ»

Требуется: 0,5 стакана вишневого сока, 5 ч. л. какао, 5 ч. л. сахарной пуды, 1 пакет ванильного сахара, 100 г красного вина, тертый шоколад, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Какао-порошок перемешайте с сахарной пудрой и ванильным сахаром, пересыпьте в миксер, добавьте вишневый сок и тщательно смешайте. Разлейте в бокалы

и добавьте охлажденного шампанского. Подавать охлажденным и украшенным тертым шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «ЕВРОПЕЙСКИЙ»

Требуется: 4 ст. л. клубничного сиропа, 2 стакана пастеризованного молока, 100 г сливочного мороженого, 0,5 стакана взбитых сливок, 700 г холодного шампанского.

Способ приготовления. Миксером хорошо взбейте сливочное мороженое, клубничный сироп и холодное молоко. Заполните смесью четверть бокала. Долейте шампанским и медленно перемешайте. Украсьте взбитыми сливками.

КОКТЕЙЛЬ «СПЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ»

Требуется: 0,5 л сливок, 250 г спелой черешни (можно заменить сладкой вишней), 100 г коньяка, сахар по вкусу, 700 г холодного шампанского.

Способ приготовления. Помойте черешню, освободите ее от косточек, пропустите через мясорубку и соберите в одну посуду весь сок. Миксером взбейте сливки вместе с сахаром до появления пышной пены. Смешайте взбитые сливки и черешневую массу, заполните ею четверть бокала, долейте шампанским. Коктейль украсьте ягодкой черешни или вишни.

КОКТЕЙЛЬ «ФИРЮЗА»

Требуется (на 1 порцию): 1 ст. л. гранатового сока, 1 ст. л. виноградного сока, 50 г мякоти дыни, 20 г коньяка, кубики льда, 70 г холодного шампанского.

Способ приготовления. Наполните четверть высокого бокала толченым льдом. Влейте соки, положите нарезанную мякоть дыни. Не перемешивайте. После этого осторожно влейте охлажденное шампанское. Подайте сразу же после приготовления.

ГЛАВА 4. «АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ»

Шампанское — это не только чудесный напиток. С ним можно приготовить великолепные, восхитительные сладости и напитки. Стоит вам только попробовать одно из предложенных блюд, как вы убедитесь, что нежное, ароматное искрящееся шампанское преображает вкус обычного мусса или крема, придавая ему свою легкость и пьянящую свежесть. Ну а крюшоны, приготовленные из шампанского, удивят своей свежестью, фруктово-ягодным, нежным и мягким вкусом и в то же время, если вы пожелаете, крепостью и пьянящей силой.

КРЮШОН «АРОМАТ ЛЕТА»

Требуется: 1 дыня, 500 г клубники, 800 г сахарного песка, 300 г коньяка, 700 г красного шампанского, 1,5 л минеральной воды, 700 г белого шампанского.

Способ приготовления. Спелую, но с целой, неповрежденной шкуркой душистую длинную дыню тщательно вымойте, срежьте с нее верхушку и вычистите. Поместите дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять ровно. Промытую и перебранную клубнику, очищенную от плодоножек, укладывайте в дыню, стараясь не сминать ягоды. Каждый слой клубники пересыпайте сахаром. Заполните дыню ягодами доверху, а затем залейте в нее коньяк. Сверху накройте срезанной крышечкой и поместите в холодильник на сутки.

За 2–3 часа до подачи крюшона осторожно достаньте дыню и вылейте из нее сок с ягодами и коньяком в специальную крюшонницу или в кувшин. Аккуратно срежьте с дыни твердую кожуру, а мякоть измельчите, порезав на небольшие фигурки — звездочки, кружочки, ромбики, цветочки. Поместите их в крюшонницу, не перемешивая, и залейте красным шампанским. Поставьте крюшон в прохладное место, а перед подачей добавьте сперва минеральную воду, затем белое шампанское и очень осторожно помешайте. Подавать следует с пищевым льдом.

КРЮШОН «БАНАНОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 800 г абрикосов, 500 г бананов, 300 г сахара, 500 г абрикосового ликера, 1500 г полусладкого шампанского, 700 г сладкого шампанского, 2 стакана минеральной воды.

Способ приготовления. Абрикосы вымойте, разломите

каждый и освободите от косточек. Из сахара и 1 стакана минеральной воды сварите густой сироп. Залейте абрикосы горячим сиропом и накройте крышкой. Пока ягоды остывают, очистите бананы и порежьте кружочками. В остывшую массу осторожно выложите бананы, залив все сверху абрикосовым ликером. Закройте смесь крышкой и поставьте на холод. Через 20–24 часа залейте абрикосово-банановую массу шампанским и оставшейся минеральной водой. Подавайте крюшон сразу, когда зальете его шампанским и добавите пищевой лед.

КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 2 лимона, 400 г сахара, 500 г крепкой водки с перцем, 700 г белого вина, 1,4 л розового шампанского, 2 банки (по 500 г) консервированных ананасов.

Способ приготовления. Теркой снимите с лимонов кожуру для цедры. Очистите лимоны от белой шкурки и нарежьте мякоть тонкими кружочками, удалив зерна. Кружочки лимона разделите или нарежьте на мелкие дольки. Массу из лимонной мякоти сложите в эмалированную кастрюлю и засыпьте сахаром. Через пять минут осторожно перемешайте и залейте водкой. Плотно закройте крышкой и поставьте в холодильник на сутки. За час до подачи крюшона переложите лимон с водкой в крюшонницу или кувшин, долейте вино, всыпьте тертую цедру и хорошо размешайте, чтобы сахар полностью растворился. Затем добавьте консервированные ананасы (при необходимости их лучше измельчить) с соком, еще раз перемешайте, попробуйте смесь и, если в этом будет необходимость, добавьте немного сахара. Перед подачей вылейте туда розовое шампанское, перемешайте. Крюшон должен быть слегка розоватого цвета. В бокалы положите лед, а пейте его через соломинку.

КРЮШОН «СКАЗОЧНЫЙ СОН»

Требуется: 4 апельсина, 300 г сахара, 4 больших персика, 350 г персикового ликера, 1,4 л сладкого шампанского, 1 л апельсинового сока.

Способ приготовления. Снимите теркой цедру с апельсинов (оранжевую кожуру), стараясь не затрагивать белой шкурки. Временно отложите цедру в сторону, а с апельсинов счистите белую кожицу и нарежьте плоды тонкими кружочками, попутно удаляя зернышки. Укладывайте дольки апельсина рядами в крюшонницу, пересыпая каждый слой сахаром. Смесь поместите в холодильник на несколько часов. Персики за два часа до подачи

крюшона к столу вымойте, отделите косточки, нарежьте маленькими кусочками и выложите в крюшонницу поверх апельсинов. Добавьте апельсиновую цедру. Залейте все апельсиновым соком и персиковым ликером. Плотно закройте крышкой и поставьте на холод. Перед употреблением перемешайте так, чтобы сахар полностью растворился, залейте шампанским и положите кусочки пищевого льда, который рекомендуется приготовить из минеральной воды.

КРЮШОН «СОЛНЕЧНЫЙ ЗАЙЧИК»

Требуется: 1 небольшой ананас (600–700 г), 300 г сахара, 700 г белого шампанского, 1,4 л розового или красного шампанского, 700 г коньяка, 2 ст. л. цедры апельсина.

Способ приготовления. Очистите ананас от кожуры и порежьте на тонкие кружочки. Каждый кружок разрежьте на 5–6 частей, чтобы получились треугольники. Складывайте ананасы слоями в крюшонницу, пересыпая их сахаром. Сверху присыпьте их апельсиновой цедрой и залейте коньяком. Не перемешивая, поставьте в холод на сутки настаиваться. Перед подачей залейте шампанским, не перемешивая. Подавайте, положив в бокалы для крюшона измельченный лед.

КРЮШОН «ЗАБВЕНИЕ»

Требуется: 10 мандаринов, 100 г сахара, 1 банка (300 г) консервированных груш, 1 стакан рома, 700 г минеральной воды, 1,4 л шампанского.

Способ приготовления. Очистите мандарины, из кожуры пяти мандаринов на терке натрите цедру. Сами мандарины осторожно порежьте на кружочки. Каждый слой мандаринов, укладывая в крюшонницу, засыпайте сахаром с цедрой, поверх кладите слой измельченных (порезанных маленькими кубиками) груш. Эту смесь залейте сперва ромом, затем минеральной водой. Крюшон поставьте на холод, а через тридцать минут добавьте шампанское. Готовый крюшон не перемешивайте, подавайте немедленно, в бокалы обязательно положите лед и соломинки.

КРЮШОН «НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО»

Требуется: 1 кг сладких сочных яблок, 2 лимона, 1,5 л охлажденного несладкого крепкого чая, 2 стакана сахара, 700 г розового шампанского.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, каждое

разрежьте на 4 части, удалите семечки. Каждую четвертинку яблока порежьте тонкими ломтиками. Подготовив их таким образом, поместите в большую эмалированную кастрюлю и добавьте лимонный сок. Предварительно с одного лимона натрите цедру (из желтой шкурки). Выложите в кастрюлю цедру, сахар и залейте все это холодным чаем. Крюшон перемешайте, чтобы сахар растворился, и поместите на 6–7 часов на холод.

Перед тем как подавать к столу, переложите его в крюшонницу и добавьте шампанское.

ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН «ФЕЯ»

Требуется: 1 кг персиков, 1 стакан сахара, 1 лимон, 1 стакан минеральной воды, 1 л белого вина, 350 г ликера «Персик», 700 г белого шампанского.

Способ приготовления. Очистите от кожуры и косточек спелые персики, каждый разрежьте на шесть частей и выложите в глубокую посуду. Засыпьте сверху сахаром и цедрой половины лимона. Залейте все лимонным соком, минеральной водой и вином. На сутки поместите персиковую массу на холод. Перед подачей добавьте ликер и шампанское, хорошо перемешайте. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»

Требуется: 300 г черной смородины, 300 г красной смородины, 300 г белой смородины, 200 г лесной смородины, 1 стакан сахара, 1 апельсин, 2 стакана минеральной воды, 700 г ликера «Черная смородина», 1,4 л полусухого шампанского.

Способ приготовления. Вымойте и переберите смородину. Положите ее в крюшонницу и засыпьте сахаром. Предварительно по 1 ст. л. каждого вида смородины раздавите, чтобы получился сок, и добавьте его в крюшонницу. Осторожно перемешайте. Тем временем теркой снимите с апельсина цедру. Очистите апельсин от белой кожицы и порежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделите или разрежьте на 6–8 кусочков, чтобы получились своеобразные треугольники. Выложите апельсин поверх смородины и залейте минеральной водой. Поставьте смесь в прохладное место настаиваться в течение 4–5 часов. Перед подачей крюшона к столу добавьте цедру лимона, ликер, а затем шампанское. Тщательно, но осторожно все перемешайте. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ВИШЕНКА»

Требуется: 500 г вишни или черешни, 100 г консервированной сливы, 1 плод папайи, 1 лимон, 1 стакан сахара, 300 г коньяка, 2 стакана вишневого сока, 1,4 л сухого шампанского.

Способ приготовления. Вишню вымойте и удалите косточки. Выложите ягоды в крюшонницу вместе с консервированными сливами, которые также должны быть без косточек. Сверху высыпьте половину стакана сахара и поставьте в прохладное место. Плод папайи очистите от шкурки и нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделите на четыре треугольничка. Выложите на подготовленные ранее ягоды папайю, засыпьте оставшимся сахаром и добавьте сок лимона. Смесь залейте вишневым соком и, не перемешивая, поставьте в прохладное место на сутки. Перед подачей к столу залейте подготовленные ягоды сперва коньяком, а затем охлажденным шампанским, тщательно все перемешайте, чтобы сахар полностью растворился. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА»

Требуется: 400 г земляники, 300 г лесной смородины, 200 г ежевики, 1 стакан сахара, 700 г белого вина, 350 г ликера «Мятный», 1,4 л шампанского.

Способ приготовления. Очистите спелую землянику от плодоножек и тщательно промойте. Половину земляники и лесной смородины протрите с сахаром. Оставшиеся ягоды выложите в крюшонницу, сверху поместите протертую ягодную смесь. Залейте все белым вином и поставьте на 3–4 часа в прохладное место. Перед подачей крюшона к столу добавьте сперва ликер, затем шампанское и перемешайте.

КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 1 кокос средней величины, 2 персика, 4 киви, 1 цитрон (можно заменить одним грейпфрутом), 1 стакан ананасового сока, 700 г джина, 2,1 л сладкого шампанского.

Способ приготовления. Киви очистите от шкурки, порежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разрежьте на четыре части. Персики очистите от шкурки и порежьте маленькими кубиками. Выложите все в крюшонницу. Цитрон очистите, нарежьте ломтиками. Каждый ломтик разрежьте на восемь частей (в форме треугольника). Выложите в крюшонницу поверх киви, залейте кокосовым соком. Мякоть кокоса измельчите и выложите сверху. Смесь фруктов залейте ананасовым соком. Поставьте в

холодильник на сутки. Перед употреблением залейте смесь в крюшоннице сильно охлажденным джином и шампанским. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 500 г клубники, 100 г клюквы или брусники, 1 стакан сахара, 2 стакана клубничного сока, 2 персика, 350 г ликера «Клубника», 350 г фруктового ликера, 2,1 л сладкого шампанского.

Способ приготовления. Клюкву или бруснику протрите с 1/2 стакана сахара, доведите до кипения и варите пять минут на слабом огне. Пока смесь остывает, переберите, промойте клубнику, отделите плодоножки, выложите в крюшонницу и засыпьте оставшимся сахаром. Сверху выложите клюкву. Персики очистите от кожуры, нарежьте маленькими кубиками и положите сверху. Все залейте клубничным соком и поставьте в прохладное место на сутки. Перед подачей добавьте ликер и шампанское, осторожно перемешайте, чтобы весь сахар растворился. В крюшонницу положите измельченный лед. Подавайте с соломинками.

МУСС «ШОКОЛАДКА»

Требуется: 700 г молока, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 50 г шоколада, 150 г манной крупы, 4 яичных белка, 1 стакан шампанского, соль.

Способ приготовления. В половину подготовленного молока добавьте щепотку соли, сахар и размешайте. Поставьте молоко на огонь и, постоянно помешивая, постепенно добавляйте в него измельченные масло, шоколад, а затем всыпьте тонкой струйкой манную крупу. Не переставая помешивать, доведите массу до кипения, после чего долейте оставшееся молоко и варите, как манную кашу. Когда блюдо будет почти готово, добавьте шампанское, перемешайте и доведите до кипения. Тем временем взбейте пену из яичных белков и осторожно смешайте ее со слегка остывшей массой из молока и шампанского. Маленькие вазочки оригинальной формы ополосните холодной водой и заполните муссом. Поставьте их охлаждаться. Охлажденный мусс переложите на тарелку, осторожно извлекая его из вазочки, чтобы он сохранил форму. Сверху желательно залить ванильным кремом. Подавайте к столу в охлажденном виде.

МУСС «СЛАДКОЕЖКА»

Требуется: 300 г сухофруктов (изюм, курага, урюк), 1/2 стакана сахара, лимонная цедра, лимонная кислота, 1/2 стакана шампанского, 3 яичных белка, 1 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Промытые сухофрукты потушите в воде, а затем протрите сквозь сито. Добавьте сахар, лимонную кислоту. К желатину добавьте немного теплого шампанского. Когда он набухнет, разведите его оставшимся шампанским. Яичные белки тщательно взбейте в пышную белую пену, добавляя постепенно чайной ложкой то охлажденную массу из сухофруктов, то набухший и разведенный желатин. Хорошо взбитый мусс разлейте в формочки и охладите. Украсьте сваренными в сиропе и охлажденными: абрикосами, изюмом, смородиной.

МУСС «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

Требуется: 3 яйца, 100 г сахара, цедра лимона, 1 стакан полусладкого шампанского, 10 г желатина, ванилин.

Способ приготовления. Добавьте в яичные белки сахар и взбейте их. Положите в смесь натертую цедру, разведенный в подогретом шампанском желатин, еще раз взбейте и добавьте ванилин. Отдельно взбейте белки и смешайте их (добавляя постепенно и понемногу) с желтками. Заполните муссом формочки и поставьте их в прохладное место для застывания. Подавать лучше с вафлями или печеньем.

МУСС «КОФЕЙНОЕ ЗЕРНЫШКО»

Требуется: 1 стакан шампанского, 100 г сахара, 2 ст. л. растворимого кофе, 15 г желатина, 4 ст. л. сгущенного молока, 2 яичных желтка, ванилин.

Способ приготовления. Кофе размешайте с сахаром и желтками, а затем залейте эту смесь 2 стаканами кипятка. Тщательно перемешайте. Через несколько минут добавьте щепотку ванилина. Тем временем подготовьте желатин, который должен набухнуть в теплом шампанском. Набухший желатин добавьте в горячую кофейную смесь. Взбейте все в густую пену. Подавать лучше со взбитыми сливками.

МУСС «МАЛИНКА»

Требуется: 500 г малины, 3 ст. л. меда, 2 ст. л. сладкого шампанского, 2 ч. л. желатина, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Протрите малину, добавив затем мед

и шампанское, хорошо перемешайте. Набухший в теплой воде желатин растворите на кипящей водяной бане и соедините с пюре из малины и шампанского. Получившуюся смесь охладите до 40 град. После этого взбейте ее до получения пышной массы и разлейте в формочки. Поставьте мусс остывать в прохладное место. Украсить можно ягодами малины или малиновым кремом.

МУСС «ЯБЛОЧКО»

Требуется: 500 г антоновских яблок, 3 ст. л. меда, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. шампанского, 2 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Желатин залейте 50 г воды и на 30 минут оставьте для набухания. После этого растворите на кипящей водяной бане. Из яблок удалите сердцевину, разрежьте их на дольки, добавьте оставшуюся воду и нагревайте до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Протрите их через сито, добавьте мед, раствор желатина и взбейте смесь так, чтобы получилась пышная масса. Положите в подготовленную посуду и охладите. Перед подачей нарежьте мусс на порции.

МУСС «ЗИМНЯЯ НОЧЬ»

Требуется: 300 г консервированных яблок, 300 г консервированных груш, 100 г сахара, 50 г шампанского, 1 лимон, 15 г желатина.

Способ приготовления. Консервированные яблоки и груши (без сока) протрите через сито. Добавьте в получившуюся смесь сахар и шампанское, перемешайте. Цедру половины лимона натрите на терке, добавьте в мусс вместе с 1 ч. л. лимонного сока. Желатин растворите в воде и, подогрев на паровой бане, а затем немного охладив, введите в мусс тонкой струйкой, не переставая взбивать его. Мусс разлейте в формочки и поставьте охлаждаться (не менее чем на 3–4 часа).

МУСС «ЗАГАДКА»

Требуется: 300 г абрикосов, 2 ст. л. меда, 1/2 стакана шампанского, 2 ч. л. желатина, 1/2 стакана воды (для набухания желатина).

Способ приготовления. Абрикосы протрите сквозь сито. Добавьте в них шампанское и поставьте смесь на паровую баню. Добавьте в нее набухший желатин и, постоянно помешивая, держите на паровой бане 7–8 минут. Затем добавьте мед и тщательно размешайте. Подготовленную смесь взбейте и

разлейте в формы для мусса. Поставьте охлаждаться.

МУСС «ЗЕМЛЯНИЧКА»

Требуется: 2 ст. л. белого полусухого шампанского, 200 г земляники, 2 стакана молока, 2,5 ст. л. манной крупы, 4 ст. л. сахара, ванилин.

Способ приготовления. В молоко всыпьте сахар и доведите его до кипения. После этого засыпьте манную крупу и варите на водяной бане около 20 минут. Когда смесь загустеет, добавьте предварительно подготовленное земляничное пюре, смешанное с сахаром, и шампанское, хорошо размешайте и немного остудите. Земляничное пюре готовьте так: спелые ягоды земляники переберите, очистите от плодоножек, соедините с сахаром и дайте немного постоять. Получившийся сироп слейте (он пригодится для украшения мусса перед подачей), а землянику разотрите.

Когда к манной каше добавьте земляничное пюре и шампанское, взбейте все при низкой температуре так, чтобы образовалась пенистая, очень пышная масса. Вылейте ее в стаканы или специальные формочки для мусса и поставьте охлаждаться. Подавать следует, полив мусс земляничным сиропом и украсив спелыми ягодами земляники без плодоножек.

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

Требуется: 3 ч. л. шампанского, 2 яйца, 1 стакан клубничного пюре, 2 ч. л. желатина, 1/2 лимона, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. сливок, сладкие взбитые сливки и нарезанная ломтиками клубника (для украшения).

Способ приготовления. Разведите желатин в 1/2 стакана холодной воды и подогревайте его до тех пор, пока желатин не растворится полностью. Клубничное пюре (свежие или замороженные ягоды клубники, раздавленные без сахара) соедините с желатином, добавьте сок половины лимона и хорошо все перемешайте. Затем отделите от яичных белков желтки, разотрите их с сахаром, хорошо взбейте и добавьте в смесь клубнично-желатиновый раствор. Поставьте кастрюлю с муссом в емкость большего размера, в которой должны находиться кубики льда. Смесь на такой «ледяной бане» постоянно взбивайте. Когда она немного загустеет, добавьте сливки, а затем шампанское, продолжая взбивать. Белки отдельно взбейте в крепкую пену и введите их в смесь, когда она сильно загустеет. Разлейте готовую смесь в подготовленную посуду и поставьте в морозильную

камеру. Перед подачей украсьте мусс сладкими сливками и клубникой.

МУСС «ОЧАРОВАНИЕ»

Требуется: 2 ч. л. шампанского, по 1/3 стакана черной, красной, белой смородины, 15 г желатина.

Способ приготовления. Свежие или замороженные ягоды смородины, не смешивая, переберите и промойте в холодной воде. Разомните всю смородину деревянным пестиком или ложкой в фарфоровой посуде и протрите через мелкое сито. Несколько ягодок каждого цвета оставьте целыми для украшения. Подготовленное пюре залейте 2 стаканами горячей воды и доведите до кипения. Смесь процедите. В получившийся сок положите сахар и замоченный набухший желатин. Все время помешивая, доведите сироп до кипения. Охладив его, добавьте туда оставшееся ягодное пюре, шампанское и взбивайте смесь до образования пенистой массы. Как только она немного загустеет, быстро разлейте ее в формочки для мусса, украсьте оставшимися ягодами и поставьте охлаждаться.

МУСС «ПИКАНТНЫЙ»

Требуется: 200 г консервированных ананасов, 100 г сахара, 15 г желатина, 2 ч. л. шампанского и 1/2 стакана шампанского, 1/3 лимона.

Способ приготовления. Консервированные ананасы протрите сквозь сито. Получившееся пюре залейте горячим шампанским (0,5 ст.), всыпьте сахар и введите замоченный в холодной кипяченой воде желатин. Непрерывно помешивая, доведите смесь до кипения и добавьте 1 ч. л. лимонного сока, а также цедру 1/3 лимона. Немного охладите смесь и в еще теплый мусс введите 2 ч. л. шампанского, тщательно размешайте и поставьте в посуде на лед. Взбивайте мусс до образования густой однородной пены, затем разлейте в формочки и поставьте охлаждаться.

МУСС «ЛИМОН»

Требуется: 1 лимон, 15 г желатина, 150 г сахара, 2 стакана воды, 2 ст. л. шампанского.

Способ приготовления. Лимон очистите от кожицы. Шкурку тонко нашинкуйте, ошпарьте кипятком, а затем проварите на маленьком огне около 20 минут и отвар процедите. Добавьте в него сок лимона и нагрейте еще раз. Когда он закипит, введите

набухший желатин и доведите смесь опять до кипения, постоянно помешивая, снимите мусс с огня, слегка охладите и, поставив его на лед, взбивайте до образования пенистой однородной массы. Как только масса загустеет, разлейте в формочки и охладите.

КРЕМ «ФАНТАЗИИ В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»

Требуется: 2 ч. л. шампанского, 200 г творога, 250 г нежирного ананасового йогурта, 2 пакетика ванильного сахара, 12 г желатина, 100 г сливок, 2 кусочка консервированного ананаса, 50 г сахарной пудры, 200 г разных ягод (малины, ежевики, смородины, абрикосов).

Способ приготовления. Желатин замочите на пять минут в 6 ст. л. холодной воды. Из консервированных ананасов сделайте пюре. На слабом огне распустите желатин и влейте его в ананасовое пюре. Творог соедините с йогуртом, сахарной пудрой, ванилином. Все очень тщательно смешайте так, чтобы получилась однородная кремообразная масса. В творожно-йогуртовую смесь добавляйте понемногу теплое ананасово-желатиновое пюре и осторожно взбивайте. Затем поставьте на 30 минут в холодильник, а тем временем хорошо взбейте сливки с шампанским и введите их в полузастывший крем. Разложите крем в бокалы и поставьте в холодное место. Ягоды вымойте, переберите, обсушите, украсьте ими крем.

КРЕМ «ПЕРСИК С КОКОСОМ»

Требуется: 200 г персиков, 1/3 лимона, 4 ст. л. меда, 6 ст. л. персикового шампанского, 3 ст. л. кокосовой стружки, 1/2 л. сливок.

Способ приготовления. Персики обдайте кипятком, очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите косточки. Если вы используете консервированные персики, дайте стечь соку. Разрежьте каждую половинку персика на четыре части. Лимонный сок, мед и 6 ст. л. воды доведите до кипения. Выложите в смесь подготовленные персики и оставьте пропитаться на 2 минуты. Затем добавьте шампанское и еще через две минуты извлеките персики шумовкой. Оставшийся сироп уварите при сильном кипении до объема не более 2 ст. л. Кокосовую стружку обжарьте на сковороде без жира до золотисто-желтого цвета. Сливки взбейте в крутую пену и смешайте с сиропом и ломтиками персика.

ГРАНАТОВЫЙ КРЕМ

Требуется: 3 яйца, 6 желтков, 1 стакан сахара, 2 ст. л. муки, 500 мл гранатового сока, 50 г шампанского, 200 г сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки добела, добавьте к ним три яйца, сахар и муку. Разведите смесь гранатовым соком и мешайте на маленьком огне или над паром до тех пор, пока смесь не загустеет. Снимите крем с огня, перелейте в фарфоровую или стеклянную посуду и мешайте, пока остывает, понемногу добавляя шампанское. Потом прибавьте взбитые в крутую пену сливки. Еще раз все вместе взбейте, разложите в вазочки и поставьте затем их на лед.

КРЕМ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 200 г творога, 2 ст. л. изюма, 1 ч. л. шампанского, 2 ст. л. сахарного песка, 50 г темного шоколада, 200 г сливок, 1/2 стакана сахара, закрепитель для сливок, ванилин.

Способ приготовления. Изюм без косточек переберите, промойте и залейте равным количеством кипятка. Закройте его крышкой и оставьте на 30 минут набухать. Творог протрите сквозь сито, добавьте сахар, шампанское, ванилин, перемешайте массу. Сливки взбейте с сахаром. Шоколад растопите и смешайте с творожной массой, быстро размешайте и введите сливки. Добавьте закрепитель для сливок. Взбивайте массу несколько минут и смешайте с изюмом. Поставьте охлаждаться.

КРЕМ «ТРОПИКАНКА»

Требуется: 2 яйца, 3 ст. л. сладкого шампанского, 300 г марципановой массы, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления. 1 желток смешайте с охлажденным шампанским. Добавьте марципановую массу и тщательно размешайте. Белок взбейте с сахарной пудрой и соедините с остальной массой. Все вместе взбейте и поставьте охлаждаться.

КРЕМ «ИЗЫСКАННОСТЬ»

Требуется: 4 авокадо, 1 лимон, 400 г обезжиренного творога, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. шампанского.

Способ приготовления. Авокадо помойте, разрежьте на две равные части и извлеките косточку. Выжмите сок из лимона и полейте поверхность среза каждой половинки авокадо. После этого осторожно, стараясь не повредить шкурку, выберите чайной ложкой мякоть плода, оставив только слой кожуры толщиной приблизительно около 2 мм. Смешайте извлеченную мякоть

авокадо с обезжиренным творогом, медом и шампанским до однородной консистенции с помощью миксера. Каждую половинку авокадо начините подготовленным нежным кремом. Можно украсить ломтиками ананасов или бананов. Подается крем охлажденным.

КРЕМ «ЗОЛОТОЕ ЯБЛОЧКО»

Требуется: 1 кг сладких яблок, 2 ст. л. шампанского, 1 лимон, 1/2 стакана сахара, 1 апельсин, ванилин, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Очистите яблоки, удалив сердцевину и кожуру, нарежьте их дольками. Смешайте воду и лимонный сок, добавьте обработанные яблоки и поставьте смесь на маленький огонь, закрыв крышкой. Когда яблоки размягчатся, всыпьте сахар и ванилин, а также предварительно очищенный и измельченный апельсин. Желатин замочите в холодной воде на пять минут и смешайте с горячей яблочной массой. Добавьте шампанское и выложите крем в предварительно смоченные холодной водой формочки, поставьте на холод не менее чем на 2–3 часа. После этого каждую формочку быстро окуните в горячую воду, опрокиньте на блюдо и выложите крем.

КРЕМ «МАЛИНА»

Требуется: 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 1/2 стакана малины, 2 ч. л. шампанского брют, 10 г желатина.

Способ приготовления. Переберите и промойте в холодной воде свежие или замороженные ягоды малины. При необходимости отделите плодоножки и протрите через мелкое сито. Получившееся пюре соедините с сахарной пудрой, тщательно размешайте и добавьте шампанское. Охлажденные сливки поставьте на лед или в холодную воду и взбивайте до образования густой пены. Во взбитые сливки (не прекращая взбивать) постепенно вводите смесь из малины с шампанским и сахаром, тонкой струйкой влейте набухший и разведенный, полностью растворившийся теплый желатин. Получившийся крем быстро разлейте в формы и поставьте охлаждаться.

ЧАСТЬ V. КОНЬЯК

ГЛАВА 1. НАПИТОК ИЗЫСКАННЫЙ И УТОНЧЕННЫЙ

Коньяк в том виде, в каком он существует сейчас, появился не сразу. У этого напитка, как и у многих других, имеющих многовековую историю, есть и свои предшественники, и свои «братья».

Так, первое упоминание о предшественнике коньяка относится к 1411 году. Напиток, о котором идет речь, имел довольно многозначительное название, свидетельствующее о степени популярности «eau de vie», что в переводе на русский язык означает «вода жизни».

А изготовили этот живительный напиток французы. Между прочим, и этот напиток, и напиток, считающийся во всем мире старшим братом коньяка (арманьяк), изготавливали на территории Гаскони близ города, подарившего свое название старшему брату коньяка, Арманьяка.

Дело в том, что виноград в той местности выращивали еще со времен античности. Понятно, что, имея возможность заниматься виноделием, жители Гаскони не желали от нее отказываться. Множество чудесных вин с древнейших времен изготавливалось в тех местах. Многие традиции виноделия на долгое время были определены гасконскими виноделами.

Интересно, как быстро люди привыкают ко всему хорошему, а еще интереснее, как быстро новшества распространяются по земле. Уже в 1461 году «вода жизни» вышла за пределы Гаскони и стала продаваться по всей стране. На нее даже установилась твердая цена.

В скором времени о гасконском напитке стало известно и в Голландии. А все дело в том, что у Голландии на тот момент был самый крупный торговый флот в мире. Это обстоятельство позволяло голландским купцам скупать все самые лучшие сорта вина, которые производились на французском побережье Атлантики. Впрочем, голландские купцы были настолько предприимчивы, что стремились скупать все вина, дабы без помощи французов поставлять в Европу винодельческую продукцию.

За короткий срок голландским купцам удалось стать самыми крупными оптовыми покупателями спиртов. А приобретенный спирт они стали использовать для повышения крепости французских вин, поставляемых в Северную Европу. Так постепенно зарождалось производство арманьяков. Этот напиток

по праву считается старшим братом коньяка.

Можно сказать, что в получение рецепта арманьяка свой вклад вложили и голландские купцы. Так или иначе с тех самых пор Гасконь стала местом производства сначала арманьяков, а затем и коньяков. Причем привезенные из провинции Гасконь напитки можно разделить на четыре категории. В основу такой классификации легло разделение всей провинции на четыре основных района: Тенарез, Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк и просто Арманьяк.

С течением времени различия между арманьяками и коньяками обозначились достаточно точно. Но главное их отличие в том, что при производстве арманьяков можно ограничиться простой одноразовой перегонкой спирта, тогда как в процессе изготовления коньяка это недопустимо.

Изготовление коньяка — довольно сложный и длительный процесс. Первичным (исходным) «материалом» для которого являются молодые сухие вина, преимущественно белые. Путем двойной перегонки из них получают виноградный спирт крепостью около 60–70 град.

Первоначально виноградный спирт не имеет каких-либо отличительных цветовых и ароматических особенностей, которыми славится коньяк. Для приобретения этих необходимых качеств спирт помещают в специальные дубовые бочки и выдерживают его в течение нескольких лет.

Виноградный спирт имеет уникальную способность извлекать из дубовой клепки дубильные и ароматические вещества. Кроме того, за время хранения непосредственно в самом спирте происходят некоторые химические изменения. Все это кардинальным образом влияет на чудодейственный процесс превращения обычного виноградного спирта в ароматный напиток насыщенного янтарно-золотистого цвета.

Таким образом, спустя несколько лет из дубовых бочек извлекают на свет уже не виноградный, а самый настоящий коньячный спирт крепостью 69–72 град. Следующим этапом нелегкого пути изготовления коньяка является добавление в полученный спирт дистиллированной воды. Вот здесь и начинаются те самые нюансы в приготовлении, от которых в результате и зависит разнообразие видов и качество коньяка.

Итак, разбавив коньячный спирт водой в зависимости от будущей марки напитка, в него добавляют немного сахара и снова помещают в дубовые бочки. На этом этапе изготовления коньяк выдерживают от 3 месяцев до 25 лет — почувствуйте разницу! За это время напиток окончательно приобретает свои вкусовые особенности и чудесный аромат. После этого готовый

коньяк разливают из дубовых бочек в бутылки и отправляют на реализацию.

Разумеется, качество коньяка во многом зависит от того, сколько лет он был выдержан. Как правильно выбрать хороший коньяк из тех, которые так усердно нахваливает продавец? Определить возраст напитка проще простого — достаточно лишь сосчитать все звездочки на этикетке.

Количество звездочек соответствует годам выдержки коньяка, поэтому наличие их на этикетке в количестве пяти свидетельствует о том, что вы не зря потратите свои деньги, купив эту бутылку. Но будьте внимательны, поскольку всего может быть от трех до пяти звездочек (такой коньяк называется ОРДИНАРНЫМ). Если вы насчитали больше, значит, вам попалась удивительно некомпетентная подделка.

Но как быть в том случае, если звездочки вовсе отсутствуют? Значит ли это, что напиток никуда не годится, что он не выдерживался и года? Безусловно, нет. Скорее наоборот, так как на этикетках первоклассных МАРОЧНЫХ коньяков вместо звездочек ставят совершенно другие обозначения.

Особо ценятся следующие марки:

КВ — коньяк выдержанный. Это наиболее распространенный коньяк высокого качества. Его крепость составляет 42 град., а срок выдержки такой коньяк имеет от 6 до 7 лет.

КВВК — коньяк выдержанный, высшего качества. Эта разновидность коньяка, пожалуй, наиболее крепкая, поскольку содержит самое высокое количество алкоголя — 45 град. Такой коньяк выдерживают от 8 до 10 лет.

КС — коньяк старый. Его возраст не менее 10 лет. Поэтому именно этот коньяк так высоко ценится знатоками.

ОС — очень старый коньяк. Самая редчайшая марка и потому наиболее дорогостоящая. Срок его выдержки перевалил далеко за первый десяток лет. Если такой коньяк попался вам в руки, не упускайте уникальную возможность попробовать и оценить гамму его вкусов и ароматов во всей ее полноте.

Выбирая коньяк в магазине, обращайте внимание не только на марку, но и на то, в какой стране данный коньяк был изготовлен. Коньяки самого высокого качества производят в странах ближнего зарубежья — в Армении, Грузии, Молдавии, Азербайджане. Очень высоко ценится также и коньяк, изготовленный на Украине и на Северном Кавказе.

ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

Коктейли на основе рома, джина, виски всегда были очень популярны. А вот коктейли на основе коньяка до сих пор являются большой редкостью, так как коньяк сам по себе очень привередливый в этом плане напиток и при смешивании с другими компонентами «упрощается», практически теряет свой вкус. Все это действительно так, но тем не менее коньяк может стать основой коктейля, и при этом очень вкусного. Важно то, с чем вы его смешиваете и в каких пропорциях.

А чтобы не ломать себе голову над тем, как приготовить коктейль на основе коньяка, в этой главе вы сможете найти интересные и несложные рецепты.

КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДРА»

Требуется: 45 мл коньяка «HENNESSI V. S.», 45 мл свежих сливок, 30 мл шоколадного ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере шоколадный ликер и сливки, добавьте коньяк. Положите в бокалы для коньяка лед и разлейте в них коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННАЯ РОСА»

Требуется: 30 мл коньяка «OTARD V. S. O. P.», 15 мл лимонного сока, несколько капель мартини «BAKKARDI LEMON», немного содовой воды.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, мартини, лимонный сок и содовую. Сделайте на бокалах сахарный ободок, обмакнув их края сначала во фруктовый сок, а затем в сахар. После этого наполните их коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЯРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 30 мл коньяка, 40 мл лимонного сока, 15 мл апельсинового сока, 80 мл белого вина «Бефитер».

Способ приготовления. В шейкере смешайте лимонный и апельсиновый соки, добавьте белое вино. В высокие бокалы положите лед и разлейте полученную смесь. Размешивать не нужно. В самом конце в каждый бокал добавьте коньяк. Не перемешивайте!

КОКТЕЙЛЬ «ГЛОРИЯ»

Требуется: 50 мл коньяка «REMY MARTIN», 10 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Влейте в шейкер коньяк, потом медленно мятный ликер. Положите в бокалы по 1 кусочку льда и наполните их коктейлем. Коктейль имеет очень тонкий аромат, поэтому пить его нужно маленькими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКОЕ ДЫХАНИЕ»

Требуется: 30 мл коньяка, 50 мл мускатного ликера, 35 мл мадеры, 50 мл полусладкого шампанского.

Способ приготовления. Разлейте по бокалам коньяк, ликер, мадеру, все перемешайте. Бокал должен быть заполнен лишь наполовину. Остальную часть бокала заполните холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «РАЙСКИЙ»

Требуется: 15 мл коньяка, 30 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сиропа, цедра 0,5 лимона, 2 кусочка льда, консервированная или свежая клубника (несколько ягод).

Способ приготовления. В одном стакане перемешайте коньяк, сок и сироп. Эту смесь перелейте в высокий бокал. Добавьте несколько ягод клубники, кусочек лимонной цедры и лед. Пейте небольшими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТ ОСЕНИ»

Требуется: 30 мл коньяка, 15 мл грейпфрутового и 10 мл апельсинового ликера, яичный желток, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. Смешайте в бокале коньяк и ликеры, добавьте желток и заполните бокал охлажденным шампанским. Пейте одним глотком, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ЧУДО»

Требуется: 30 мл рома «Гордонс», 45 мл вермута, 30 мл мандаринового сока, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ром, вермут и мандариновый сок. Перелейте в бокал для коктейля и добавьте коньяк.

КОКТЕЙЛЬ «МУЗА»

Требуется: 20 мл коньяка «MARTEL COGNAS», 30 мл водки «ABSOLUT», 30 мл клюквенного сока или сока паслена, лед.

Способ приготовления. Сначала налейте в бокал коньяк, затем водку и сок. Все перемешайте и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 40 мл коньяка «Арарат», 15 мл мандаринового ликера, яичный желток, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк и ликер, перелейте в бокал. Добавьте желток и охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «О\'КЕЙ»

Требуется: 50 мл коньяка «CAMUS COGNAS», 30 мл абрикосового ликера, лед.

Способ приготовления. В бокал положите сначала лед, затем налейте коньяк, ликер и все перемешайте. Коктейль готов!

КОКТЕЙЛЬ «ФЛОРИДА»

Требуется: 50 мл коньяка «MARTEL», 20 мл джина «SEAGRAMS», 10 мл лимонного сока, 2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, джин, лимонный сок, добавьте сахар, все еще раз хорошенько перемешайте и вылейте в бокал, предварительно положив в него лед.

КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл лимонного ликера, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 2 ч. л. сахарного сиропа, 100 мл десертного вина, лед.

Способ приготовления. В шейкер налейте ликер, апельсиновый сок и сироп. Взболтайте. Добавьте десертное вино и опять взболтайте, в последнюю очередь влейте коньяк и разлейте по бокалам, предварительно положите в них по кусочку льда.

КОКТЕЙЛЬ «АЗАРТ»

Требуется: 50 мл коньяка «REMY MARTIN», 15 мл яблочного сока, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. Высокий бокал заполните до половины кусочками льда, налейте в него яблочный и лимонный сок и сироп, перемешайте, добавьте апельсиновый сок и коньяк. Можете наслаждаться коктейлем!

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ СОНАТА»

Требуется: 40 мл коньяка, 1 ст. л. сахарной пудры, 10 мл водки «ABSOLUT», яичный желток.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте яичный желток и сахарную пудру. В бокал налейте коньяк, добавьте получившуюся пенную смесь. Долейте в бокал холодную водку. Все тщательно перемешайте, положите сверху немного лимонной цедры.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЦЕЛУЙ АНГЕЛА»

Требуется: 100 мл коньяка, 25 мл вермута, 10 мл рома, 15 мл апельсинового сока, 2 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в глубоком бокале вермут, коньяк, апельсиновый сок, лимонный сок. На дно бокала положите несколько кусочков льда, а сверху украсьте долькой апельсина. Пейте через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 40 мл лимонного ликера, 20 мл коньяка, 10 мл «Охотничьей горькой» настойки.

Способ приготовления. В глубоком бокале смешайте лимонный ликер и коньяк. Медленно влейте «Охотничью настойку». Украсьте ягодами свежей или консервированной вишни либо дольками лимона и киви.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНЫЙ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл джина, 50 мл коньяка, 1 ч. л. черного кофе «Чибо», 2 ст. л. сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, джин и коньяк. Добавьте в коктейль крепко заваренный кофе, уже размешанный с сахарной пудрой, и лед. Украсьте дольками киви и апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ СЛУЧАЙ»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл белого сухого вина, 10 мл красного вина, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере все компоненты, добавьте сок лимона, а цедру используйте для украшения бокала. Вылейте коктейль в бокал, украсьте долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ОЖИДАНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 мл красного вина, 50 мл апельсинового сока, немного содовой воды, 15 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Налейте в бокал красное вино, апельсиновый сок и хорошо перемешайте. Добавьте коньяк, ликер и содовую. Коктейль пейте, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ»

Требуется (на 3 порции): 250 мл коньяка, 200 мл шампанского, яичный желток, сок 1 лимона, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл любого ликера.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона и добавьте сахарную пудру. Отдельно взбейте яичный желток и добавьте эту массу в сок. Затем долейте коньяк и ликер, а через минуту шампанское, все тщательно перемешайте. Коктейль пейте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЗЫ ЛЮБВИ»

Требуется: 10 мл полусухого сладкого вина, 25 мл коньяка, 15 мл мандаринового ликера, 15 мл лимонного сока, 1 апельсин, немного содовой воды.

Способ приготовления. В глубокую посуду влейте лимонный сок, вино, ликер. Полученную смесь охладите и перелейте в бокал, предварительно положив в него дольку апельсина и лед. В конце добавьте коньяк. Пейте, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУЧЕЗАРНЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 15 мл водки, 10 мл белого рома, 10 мл апельсинового ликера, 2 ст. л. сахарного сиропа, 2 ст. л.

лимонного сока, долька лимона и апельсина, немного содовой воды.

Способ приготовления. Смешайте белый ром с коньяком, ликером, водкой, сахарным сиропом и лимонным соком. На дно каждого бокала положите дольку лимона или апельсина. Сверху долейте содовой воды.

КОКТЕЙЛЬ «АНАНАСОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 25 мл мятного ликера, 25 мл рома, содовая вода.

Способ приготовления. Налейте в бокал ликер и ром, перемешайте. Затем добавьте коньяк и содовую. Пить нужно залпом.

КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА НЕГРА»

Требуется: 25 мл коньяка, 30 мл водки, 100 мл натурального черного кофе, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. На дно бокала положите кусочки льда и налейте водку, кофе, сироп. Все хорошо перемешайте. Налейте лимонный сок, затем добавьте коньяк. Пейте, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ТОРНАДО»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 мл белого полусухого вина, 10 мл лимонного сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, несколько лепестков розы, тертая цедра лимона.

Способ приготовления. В бокал налейте вино, лимонный сок. Сюда же добавьте сахарный сироп и все тщательно перемешайте. Сверху положите тертую цедру лимона. Коктейль поставьте в морозильник. Перед подачей к столу добавьте коньяк. Подавайте в холодном виде с ледяной корочкой.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл белого вина, сок 1 лимона, 1 ст. л. сахарной пудры, яичный желток.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона, добавьте сахарную пудру, белое вино и желток. Все перемешайте. Затем добавьте коньяк и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ОЛИМП»

Требуется: 45 мл коньяка, 50 мл светлого рома, 25 мл ананасового сока, 15 мл вишневого ликера.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок и ликер. Затем добавьте в коктейль коньяк и лед.

КОКТЕЙЛЬ «САХАРА»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл белого вина, 30 мл содовой воды, апельсиновый сок, лед, киви.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и добавьте лед. Края бокала украсьте дольками киви.

КОКТЕЙЛЬ «МАРГАРИТА»

Требуется: 45 мл коньяка, 30 мл содовой, 15 мл виски, 1 лимон, 1 яичный желток, лед.

Способ приготовления. Смешайте содовую, виски и сок лимона. Взбейте в миксере до пены желток и вылейте вместе с остальными компонентами в высокий узкий бокал, добавьте коньяк и лед. Пейте охлажденным!

КОКТЕЙЛЬ «ОВАЦИЯ»

Требуется: 45 мл коньяка, 10 мл содовой, 25 мл виски, 20 мл вишневой настойки, 20 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты с сахарной пудрой в шейкере, перелейте в низкий широкий бокал, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл водки, 25 мл шампанского «Асти Мартини», лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк с водкой и хорошо взболтайте, перелейте в низкий широкий бокал, добавьте шампанское и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАРЫ МОРФЕЯ»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл апельсинового сока, 25 мл ликера «Блю Кюрасо», 1 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Смешайте ликер, коньяк, апельсиновый сок и хорошо взболтайте. Затем добавьте сахарную пудру и пейте, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 50 мл красного вина, 25 мл вишневого ликера, 10 мл лимонного сока, немного лимонной цедры, 2 ст. л. сахарного сиропа.

Способ приготовления. Перемешайте сахарный сироп с ликером и вином. После этого добавьте лимонный сок и цедру лимона. Охладите, налейте коньяк.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИЧУДА»

Требуется: 25 мл коньяка, 10 мл рома, 30 мл сладкого вина, 25 мл клубничного ликера, 20 мл клубничного сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сливок, ягоды клубники или земляники, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте ром, сахарную пудру, вино, ликер и клубничный сок. Разлейте по бокалам, добавьте коньяк и лед. Украсьте бокалы ягодами клубники.

КОКТЕЙЛЬ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл белого вина, 35 мл мятного ликера, 1 ч. л. сахарной пудры, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте вино, коньяк и лимонный сок. Затем добавьте в коктейль сахарную пудру, ликер и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА»

Требуется: 35 мл коньяка, 25 мл свежих сливок, 25 мл апельсинового сока, 15 мл лимонного сока, 10 мл какао.

Способ приготовления. Положите на дно бокала лед, затем налейте сливки с какао и все перемешайте. Добавьте коньяк, лимонный и апельсиновый сок.

КОКТЕЙЛЬ «ТРОПИЧЕСКИЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 15 мл сока киви, 30 мл апельсинового сока, 30 мл сока авокадо.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сначала

апельсиновый сок и коньяк. Затем добавьте в него остальные компоненты, хорошенько взболтайте и разливайте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ ЛЕТО»

Требуется: 50 мл коньяка, 30 мл апельсинового сока, 30 мл лимонного сока, 10 мл ананасового сока, 1 банан, 25 мл сливок, мускатный орех.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте все соки, добавьте порезанный на маленькие кубики банан и тертый мускатный орех. В смесь из соков добавьте коньяк, сливки и разлейте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАЖДА»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл виски, 50 мл водки «Пшеничной», 1 ст. л. сахарной пудры, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал. Подавайте коктейль сильно охлажденным, украсив край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЫЗОВ»

Требуется: 30 мл коньяка, 25 мл виски, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Положите в шейкер лед, сахарную пудру, виски и взболтайте, чтобы хорошо разошлась сахарная пудра. Добавьте коньяк и апельсиновый сок. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, украсив его край сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «КОМЕТА»

Требуется: 35 мл коньяка, 20 мл лимонного сока, 15 мл апельсинового сока, 15 мл ананасового сока, 2 ст. л. сахара, лед, 15 мл сливок.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере сахар и сливки, добавьте лимонный и апельсиновый сок, перемешайте. Разлейте содержимое шейкера по бокалам. Добавьте коньяк и ананасовый сок.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ»

Требуется: 35 мл коньяка, 15 мл водки, 1 ст. л. сахара, несколько лепестков розы, 25 мл лимонного сока, 25 мл апельсинового сока, по 5 г гвоздики и корицы.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере водку, коньяк, сахар и гвоздику с корицей. Добавьте лепестки розы и разлейте по бокалам, затем наполните бокалы лимонным и апельсиновым соком. Все перемешайте.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 35 мл коньяка, 30 мл абрикосового ликера, 40 мл абрикосового сока, 25 мл белого вина.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый сок, ликер, вино и коньяк. Положите в бокалы лед и наполните их коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАВА»

Требуется: 30 мл коньяка, 20 мл ликера «Шартрез», 20 мл апельсинового сока, 10 мл гранатового сока, 25 г мороженого «Пломбир».

Способ приготовления. В бокале смешайте ликер, коньяк и апельсиновый сок. Положите мороженое, а сверху полейте гранатовым соком.

КОКТЕЙЛЬ «ЛАВАНДА»

Требуется: 25 мл коньяка, 10 мл клубничного сиропа, 20 г фруктового мороженого, свежие или консервированные ягоды клубники.

Способ приготовления. Клубничный сироп добавьте в коньяк, размешайте. Положите фруктовое мороженое и снова перемешайте. Разлейте по бокалам, сверху украсьте ягодками клубники.

КОКТЕЙЛЬ «ИЗАБЕЛЛА»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл водки, 50 мл виноградного сока, 10 мл сахарного сиропа, 1 лимон.

Способ приготовления. Охладите водку и смешайте ее с коньяком. Перед подачей к столу налейте в бокалы виноградный сок и добавьте сироп. Украсьте бокалы долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ УТРА»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 г малины, 30 мл малинового ликера, 50 г шоколадного мороженого.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте малину и мороженое. Эту смесь переложите в большой бокал, добавьте коньяк и ликер. Подавайте коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТРАСТИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл десертного белого вина, лимонная цедра, лед.

Способ приготовления. Смешайте белое вино и коньяк, добавьте лимонную цедру и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл апельсинового сока, 30 мл клубничного сока, 1 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, апельсиновый сок, сливки и клубничный сок. Разлейте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл десертного вина, 10 мл малинового ликера, 20 мл малинового сока, 50 мл минеральной воды.

Способ приготовления. В бокале смешайте десертное вино, коньяк, малиновый сок и ликер. Перед подачей коктейль дополните холодной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ НОЧЬ»

Требуется: 30 мл коньяка, 60 мл сока манго, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сок манго и коньяк. Разлейте коктейль по бокалам и положите лед. Края бокалов украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл сливок, 30 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, сливки и лимонный сок в шейкере. Разлейте коктейль по бокалам и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИДЕНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл водки «Русская», 20 мл миндального ликера, 20 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте коньяк и водку в шейкере, постепенно добавляя миндальный ликер и апельсиновый сок. Полученный коктейль перелейте в высокий узкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ЖЕМЧУЖНЫЙ»

Требуется: 35 мл коньяка, 25 мл виски, 10 мл сливок, 10 мл лимонного сиропа.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, виски и лимонный сироп. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте сливки. Пейте, не размешивая.

КОКТЕЙЛЬ «МИЛАЯ»

Требуется: 40 мл коньяка, 20 мл виски, 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл лимонного ликера, 1 яичный желток.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, виски, ром, джин, ликер. Налейте коктейль в рюмку и добавьте яичный желток. Пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «МОЛНИЯ»

Требуется: 20 мл коньяка, 10 мл ликера, 10 мл водки, 10 мл десертного вина, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, ликер, водку и вино. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, добавьте лимонный сок и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ОРЕХОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 25 мл миндального ликера, 25 мл сухого хереса, 25 мл сухого белого вермута, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере. Перелейте в высокий узкий бокал, добавьте лед и кусочек лимонной цедры.

КОКТЕЙЛЬ «КРАСНЫЙ ЗАКАТ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл мятного ликера, 10 мл

апельсинового ликера, 20 мл малинового сиропа, 10 г шоколадного мороженого, 15 г пломбира.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте коньяк, апельсиновый и мятный ликеры, добавьте малиновый сироп. Мороженое взбейте миксером и выложите в бокал с коктейлем. Пейте, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «МЛЕЧНЫЙ ПУТЬ»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл водки, 25 мл сливок, 15 мл сгущенного молока, 25 мл лимонного сока, 30 мл ликера.

Способ приготовления. В рюмке смешайте водку и коньяк. Затем добавьте ликер, лимонный сок, сгущенное молоко и сливки.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Требуется: 40 мл коньяка, 30 г мороженого, 5 долек фруктового мармелада, 1 ч. л. сахарной пудры, смешанной с какао, лимон.

Способ приготовления. Налейте в бокал коньяк, добавьте мороженое, мармелад и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте бокал кружочком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл десертного вина, 50 мл шампанского, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахаром. В полученную массу добавьте коньяк и десертное вино. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте в него охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛОСНЕЖНЫЕ ОБЛАКА»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл мандаринового ликера, 50 мл винного пунша или мадеры, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, ликер, пунш или мадеру. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл мандаринового ликера, 1 яйцо, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. В бокале смешайте коньяк и ликер. Добавьте яичный желток и охлажденное шампанское. Пейте, не перемешивая.

ГЛАВА 3. КОНЬЯК В КУЛИНАРИИ

Коньяк — неизменный спутник праздников и застолий. Он появляется на столе и в своем обычном виде, и в качестве одного из важных компонентов различных кулинарных блюд — десертов, соусов, оригинальных напитков. Даже небольшое количество коньяка, входящее в «Требуется» рецептов, придает блюдам изысканный аромат и остроту вкусовых ощущений.

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ

САЛАТ ИЗ АВОКАДО

Требуется: 2 плода авокадо, сок половины лимона, 4 зеленых помидора, 3 персика, 150 г клубники, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. коньяка.

Способ приготовления. Плоды авокадо разрежьте пополам и удалите косточки. Из мякоти вырежите при помощи кофейной ложечки маленькие шарики и сбрызните их лимонным соком. Помидоры и персики освободите от кожицы и нарежьте дольками. Ягоды клубники помните и смешайте с подслащенным лимонным соком и коньяком. Овощи и фрукты смешайте и полейте клубничным соусом. Этой массой наполните половинки авокадо и украсьте ягодами клубники.

БИФШТЕКС ПО-ПАРИЖСКИ

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 3 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 50 мл коньяка, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо помойте, нарежьте порционно. Посолите, поперчите и обжарьте на масле с двух сторон. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Затем приготовьте соус. Для этого смешайте коньяк с оливковым маслом. Готовые бифштексы посыпьте жареным луком и полейте коньячным соусом.

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ»

Требуется: 500–600 г готового кекса, 1,5 ст. л. порошка какао,

2 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, ванильный сахар, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. коньяка, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Готовый кекс разрежьте на 4 пласта, при необходимости пропитайте их сахарным сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной коньяком.

Затем приготовьте крем. Тщательно смешайте порошок какао с сахаром и яйцами, взбейте с помощью миксера. Добавьте 3–4 ст. л. холодного молока, смешайте до получения однородной массы. Оставшееся молоко доведите до кипения, вылейте в массу и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивайте до закипания, крем при этом должен загустеть. Добавьте сливочное масло, заправьте ванилином и поставьте охлаждаться.

В приготовленный крем добавьте растворимый кофе и коньяк. Каждый слой кекса промажьте кремом, соедините пласты и слегка прижмите. Покройте оставшимся кремом поверхность торта и боковые стороны. Миндальные орехи очистите от скорлупы и украсьте торт, не измельчая.

ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»

Требуется: 3 готовых вафельных коржа, 250 г грецких орехов, 50 г сливочного масла, 100 г сливок, 100 г сахара, 30 г натурального кофе, 5 яиц, 30 г коньяка, ванильный сахар.

Способ приготовления. Очистите и измельчите грецкие орехи. Разотрите их с сахаром, сливками и ванилином до получения густой массы.

Отдельно разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте размягченное сливочное масло, коньяк и 2 ст. л. натурального крепкого кофе. Все компоненты тщательно перемешайте. На нижний вафельный корж выложите половину кофейного крема. Сверху положите второй вафельный корж и обильно смажьте его ореховой массой. Сверху уложите третий вафельный корж и обмажьте весь торт оставшимся кремом. Украсьте торт измельченными грецкими орехами и мармеладом.

«ПРЯНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ»

Требуется: 300 г любых пряников, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1–2 ст. л. коньяка, карамель.

Способ приготовления. Пряники прокрутите через мясорубку. Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой при помощи миксера. В полученную массу добавьте коньяк, соедините ее с

пряниками и все тщательно перемешайте. Готовое тесто скатайте «колбаской», обваляйте в измельченной карамели и поместите в холодильник на 3–4 часа.

ТОРТ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Требуется: 200 г маргарина, 300 г пряников, 20 г песочного печенья, 4 яйца, 100 г грецких орехов, 50 г сахара, 0,5 стакана молока, немного питьевой соды, вино, 5 ст. л. кислого варенья.

Для крема: 1 стакан сахара, 3/4 стакана воды, 3 яйца, 400 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. При помощи миксера взбейте маргарин с сахаром. В полученную массу добавьте яичные желтки и еще раз взбейте миксером. Пряники пропустите через мясорубку или натрите их на мелкой терке, смешайте с молоком, толчеными орехами и содой на кончике ножа. Оставшиеся белки взбейте с 2 ст. л. сахара и добавьте их в массу. Смажьте форму для выпечки жиром, выкладывайте в нее тесто и выпекайте в разогретой духовке в течение 20 минут.

Пока тесто печется, приготовьте крем. Сварите сахарный сироп, затем остудите его. Взбейте миксером яйца и соедините с остывшим сахарным сиропом, добавьте взбитое сливочное масло. Постоянно помешивая, влейте коньяк. Затем разделите кремообразную массу на две части и добавьте какао так, чтобы одна из частей оказалась гораздо темнее другой.

Остывший торт разрежьте на три пласта, аккуратно обрежьте края и измельчите в крошку. Каждый корж сбрызните вином. Нижний пласт смажьте кислым вареньем, второй — более темной частью крема. Боковую поверхность торта обмажьте остатками крема, посыпьте измельченными грецкими орехами и натертым песочным печеньем. Верх торта покройте светлой частью крема и посыпьте крошкой.

«УЗЕЛКИ С СЮРПРИЗОМ»

Требуется: 300 г готового слоеного теста, 8-10 яблок или груш.

Для начинки: 100 г марципановой массы, 100 г шоколада, 1 яичный желток для смазывания.

Для марципановой массы: 70 г миндаля, 120 г сахарной пудры, 1 ч. л. коньяка, 1 ч. л. патоки.

Способ приготовления. Тщательно смешайте муку, растительное масло, яйцо, лимонный сок, воду, соль до

получения однородной массы. Вымесите тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным, затем оставьте на полчаса, после чего тонко раскатайте.

Фрукты вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину и сбрызните их лимонным соком. Затем приготовьте начинку. Для марципановой массы нужно смешать измельченный миндаль с сахарной пудрой, патокой и коньяком. Пропустите смесь несколько раз через мясорубку, каждый раз меняя решетку на более мелкую. Добавьте в полученную смесь измельченный шоколад и взбейте ее при помощи миксера до получения однородной массы. Этой начинкой заполните подготовленные фрукты.

Из слоеного теста вырежите квадраты такого размера, чтобы их углы свободно соединялись над завернутым яблоком или грушей. Заверните фрукты в тесто и защипните его края. Смажьте тесто яичным желтком и посыпьте сахаром. Противень смажьте жиром и уложите на него узелки. Выпекайте при температуре 175 град. в течение 40 минут. Подавайте «Узелки» со взбитыми сливками или ванильным соусом, а также к кофе с подтаявшим мороженым.

«ЗВЕЗДОПАД»

Требуется: 250 г муки, 175 г сливочного масла, 1 яйцо, 125 г сахарной пудры, 40 г какао-порошка, цедра половины лимона, 150 г шоколада, 3 ст. л. коньяка, щепотка соли.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте сливочное масло и повторно взбейте миксером. Затем добавьте сахарную пудру, какао и муку, все хорошо перемешайте. Добавьте в тесто соль, измельченную лимонную цедру и поместите его на 1 час в холодильник.

Затем раскатайте тесто, вырежите формочкой звездочки разного размера и выпекайте на смазанном жиром противне в течение 12 минут при температуре 180 град. В это время приготовьте шоколадную глазурь: растопите шоколад на водяной бане и добавьте 1 ст. л. коньяка. Еще не остывшую глазурь нанесите на большие звезды. Маленькие звездочки положите сверху и покройте их смесью коньяка и сахарной пудры.

КРЕМ «КОФЕЙНОЕ ЧУДО»

Требуется: 1 ст. л. растворимого кофе, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 1 стакан сливок, 10 г желатина.

Для сиропа: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 2 ст. л. кофейного ликера, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Взбейте с сахаром яичные желтки. Вскипятите молоко, добавьте растворимый кофе и подлейте к желткам, постоянно помешивая. Растворите в воде желатин, добавьте его в полученную смесь. Отдельно взбейте сливки и смешайте их с остальными компонентами. Крем разложите по маленьким мисочкам или вазочкам и поместите в холодильник.

Приготовьте кофейный сироп: вскипятите воду с сахаром и добавьте ликер и коньяк. Перед подачей к столу полейте застывший крем кофейным сиропом и украсьте взбитыми сливками.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Требуется: 1 стакан сахара, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, 1/3 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Хорошо взбейте яйцо с сахаром, залейте горячим молоком, поставьте на огонь и варите до густоты сливок, непрерывно помешивая. Охладите до температуры парного молока и постепенно, по 1 ч. л. вливайте в размягченное сливочное масло. Взбейте массу до пышности и добавьте в нее ванилин и коньяк, тщательно перемешайте.

Этот крем применяют для прослойки и отделки тортов и пирожных. По желанию его можно сделать шоколадным, добавив 1 ч. л. какао-порошка.

ДЕСЕРТНЫЙ ВИШНЕВЫЙ СОУС

Требуется: 2 стакана вишневого сока, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Вишневый сок доведите до кипения. Разведите холодной водой крахмал и влейте его в кипящий вишневый сок, добавьте коньяк.

СОУС «ШОКОЛАДНЫЙ»

Требуется: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте до образования пены. Добавьте муку и какао, перемешайте и разведите горячим молоком. Поставьте на огонь и, непрерывно

помешивая, доведите соус до кипения. В конце варки добавьте коньяк, снимите с огня и процедите загустевший соус через ситечко.

СОУС «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: на 100 г кураги — 0,25 стакана сахара, 0,25 стакана коньяка.

Способ приготовления. Промойте курагу в теплой воде, залейте стаканом воды и варите до тех пор, пока курага не станет мягкой. После этого немного остудите и протрите курагу через ситечко. Протертую массу положите снова в кастрюлю, добавьте сахар и небольшое количество кипяченой воды. Тщательно размешайте и варите в течение 5 минут. Затем снимите соус с огня, добавьте коньяк и размешайте.

«ХВОРОСТ»

Требуется: 2,5 ст. л. муки, 3 яйца, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. коньяка, 1 ст. л. сметаны, 0,25 ч. л. соли, 0,5 стакана молока, 10 г ванилина, 150 мл растительного масла для жаренья.

Способ приготовления. Сахарную пудру взбейте с желтками. Добавьте молоко, сметану и соль, тщательно перемешайте до получения однородной массы. Затем добавьте коньяк и, постепенно высыпая просеянную муку, замесите тесто.

Крутое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и нарежьте узкими полосками длиной 10–12 см. Возьмите 2–3 полоски и переплетите их, соедините концы, слегка смазывая белком. Поставьте глубокую сковороду на огонь, налейте в нее растительное масло. Опускайте заготовленное тесто в кипящее масло и жарьте до готовности. Хворост посыпьте сахарной пудрой, смешанной с небольшим количеством ванилина.

ПИРОЖНЫЕ «ЗАБАВА»

Требуется: 1 стакан муки, 100–125 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 1 стакан воды, щепотка соли, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. В небольшую кастрюлю влейте стакан воды, добавьте сливочное масло или маргарин и соль, поставьте на огонь и доведите до кипения. После этого всыпьте муку, хорошо перемешайте и варите в течение 2–3 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите кастрюлю с огня и добавьте по одному

яйца, постоянно помешивая. Доведите тесто до густого тянущегося состояния.

Сформуйте из теста булочки и выложите их на противень, слегка смазанный маслом, на расстоянии 3–4 см друг от друга. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 15–20 минут. Остывшие булочки надрежьте вдоль с одной стороны и наполните сливками, взбитыми с сахаром и коньяком. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

ПЕЧЕНЬЕ «СПЯЩАЯ КНЯЖНА»

Требуется: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, половина лимона, питьевая сода на кончике ножа, 2–3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Разотрите сливочное масло с сахаром и взбейте миксером. В полученную массу добавьте желтки и все еще раз перемешайте. Лимонную цедру натрите на мелкой терке и добавьте в массу. Затем смешайте все со сметаной и всыпьте муку, тщательно взбейте до получения густой однородной массы. Добавьте коньяк и соду, растворенную в небольшом количестве лимонного сока.

Вымесите тесто и скатайте его «колбаской». Положите ее на противень, смазанный жиром, и выпекайте в предварительно прогретой духовке. Печенье будет готово, когда приобретет светло-желтый цвет. Затем выньте его из духовки и нарежьте небольшими кружочками толщиной 2–3 см.

ПЕЧЕНЬЕ «ЮЖНОЕ»

Требуется: 300 г муки, 300 г творога, 250 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, питьевая сода на кончике ножа, 2–3 ст. л. коньяка, 150 г яблочного мармелада, изюм, половина лимона.

Способ приготовления. Просейте муку и добавьте сахар, творог, сливочное масло или маргарин, хорошо перемешайте до образования однородной массы. Натрите на мелкой терке лимонную цедру. Отдельно взбейте одно яйцо и соедините с лимонной цедрой, коньяком и содой, растворенной в небольшом количестве лимонного сока. Добавьте смесь в тесто и тщательно вымесите. После этого поместите его в холодильник на 10 минут.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте на полоски шириной 5–6 см. Эти полоски нарежьте треугольными кусочками. На каждый треугольник положите

немного мармелада и скатайте его так, чтобы уголок оказался снаружи. Затем выложите печенье на противень, обмазывая каждое взбитым яйцом и положив на торчащий уголок по изюминке. Выпекайте печенье в течение 25–30 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ЧУДО»

Требуется: 200 г сливочного масла или маргарина, 3 стакана муки, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, лимонная цедра, 200 г сливового повидла, 30 г цукатов, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Соедините часть муки и сливочное масло и порубите ножом. Добавьте сметану и вымесите однородное тесто. Разделите его на две части и одну из них раскатайте в пласт толщиной 2 мм. В оставшуюся часть теста добавьте муку, смешанную с сахаром и натертой на мелкой терке лимонной цедрой. Тщательно вымесите тесто, добавив в него 1 ст. л. коньяка, и раскатайте его также в пласт 1 мм.

Оба пласта выпекайте в разогретой духовке до приобретения светло-коричневого цвета. Нижний пласт, еще не успевший остыть, обильно покройте слоем повидла, смешанного с оставшимся коньяком, положите сверху второй пласт и нарежьте наискось небольшими кусочками. Каждое печенье украсьте измельченными цукатами.

ЭКЛЕРЫ «КОФЕЙНО-КОНЬЯЧНЫЕ»

Требуется: 180 г муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, соль, 0,5 л молока, 7–8 яиц, 10 г крахмала, 150–200 г сахарной пудры, 5–6 ст. л. крепко заваренного кофе, 5–6 ст. л. коньяка, немного ванильного сахара.

Способ приготовления. Вскипятите воду и добавьте сливочное масло или маргарин, посолите. Затем постепенно всыпьте муку, непрерывно помешивая. Постарайтесь добиться получения однородной массы без комков. Далее взбивайте тесто деревянной лопаточкой, не снимая кастрюлю со слабого огня до тех пор, пока тесто не станет гладким, блестящим и хорошо не проварится. Затем снимите с огня и добавьте яйца. Взбивайте тесто, пока оно не остынет до комнатной температуры.

Противень смажьте жиром и выкладывайте на него тесто ложечкой или при помощи кондитерского шприца, формуя шарики величиной со среднее яблоко. Выпекайте в предварительно нагретой духовке 25–30 минут на достаточно сильном огне. Ни в коем случае не открывайте духовку первые 10

минут, поскольку тесто может сесть.

В это время приготовьте крем. Для этого смешайте сахарную пудру, крахмал, ванилин, 3 яйца и молоко. Взбивайте массу на паровой бане до полного загустения. На заключительном этапе взбивания влейте кофе, смешанный с коньяком, тоненькой струйкой. Затем снимите загустевший крем с огня, не переставая взбивать до тех пор, пока масса не остынет. Испеченные шарики из теста разрежьте, наполните кремом и посыпьте сверху сахарной пудрой.

ТОРТ «ПРИНЦЕССА НА КОФЕЙНЫХ ЗЕРНЫШКАХ»

Требуется: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. л. крахмала, 3 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. пекарского порошка.

Для начинки: 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана крепко заваренного кофе, 2 ст. л. сахара, 0,25 стакана коньяка, 2 ч. л. желатина, зерна черного кофе.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте с 2–3 ст. л. сахара до образования пены. Желтки взбейте с оставшейся частью сахара. Отдельно смешайте крахмал с какао и пекарским порошком, затем соедините массу с белками и желтками. Полученное тесто выложите на смазанный жиром противень или пергамент и выпекайте в разогретой духовке в течение 30 минут. Охлажденную бисквитную основу осторожно разрежьте острым ножом на 4 части.

Чтобы приготовить крем, замочите желатин в холодном кофе в соотношении 1:1. Когда желатин разбухнет, поставьте его на водяную баню и подогревайте, непрерывно помешивая. Отдельно взбейте 1 стакан сливок с сахаром, затем влейте желатин тоненькой струйкой.

Пласты бисквитной основы слегка пропитайте остывшим сладким кофе, обильно промажьте кремом и уложите один на другой. Сверху покройте торт взбитыми сливками и украсьте кофейными зернами.

ТОРТ «СЮРПРИЗ»

Требуется: 200 г муки, 200 г сахара, 5 яиц, 10 г крахмала.

Для начинки: 300–400 г свежей или замороженной малины, 500 г сливочного мороженого, 0,5 стакана коньяка.

Для покрытия: 3 яичных белка, 150 г сахара, 1 ст. л. измельченных орехов, немного лимонной кислоты.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков и

поместите их в холодильник. Желтки разотрите с сахаром и взбейте миксером до светло-желтого оттенка. Охлажденные белки взбейте миксером, понемногу подсыпая сахар. Часть белковой пены соедините с желтками и добавьте муку, крахмал и затем оставшуюся часть белков. Хорошо перемешайте и выложите тесто в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Выпекайте в разогретой духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит поместите на подставку из керамики, немного пропитайте компотом и украсьте свежими ягодами малины (или любыми другими). На ягоды выложите слой мороженого, смешанного с коньяком. Затем взбейте белки, добавьте лимонную кислоту и постепенно подсыпайте сахар, не переставая взбивать. Полученной густой пеной обильно покройте торт и украсьте его измельченными орехами. Поставьте торт на 4–5 минут в верхнюю часть нагретой духовки. Как только торт начнет подрумяниваться, вынимайте и подавайте на стол.

БИСКВИТ «БЛАЖЕНСТВО»

Требуется: 3 яйца, 125 г сливочного масла, 125 г муки, 25 г сахарной пудры, 2 ч. л. коньяка.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г жидкого меда, 200 г орехов.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром в фаянсовой посуде, добавьте размягченное сливочное масло и продолжайте взбивать до получения однородной массы. Затем постепенно всыпайте муку, не переставая взбивать. В последнюю очередь добавьте коньяк и выложите тесто в смазанную маслом форму диаметром 22 см. Выпекайте бисквит в слабо нагретой духовке в течение 20–25 минут.

В это время приготовьте крем. Для этого поставьте глубокую фарфоровую миску на водяную баню, размягчите масло и взбейте до образования пены. Добавьте жидкий мед и измельченные орехи, помешивайте до получения однородной массы.

Готовый бисквит разрежьте острым ножом на две части и смажьте нижнюю половиной кремовой массы. Накройте вторым пластом и покройте торт оставшимся кремом. Сверху украсьте торт очищенными целыми ядрами орехов.

НАПИТКИ

«ИСКУШЕНИЕ»

Требуется: 500 г любых свежих или замороженных фруктов или ягод.

Для сиропа: 3/4 стакана сахара, 0,25 стакана коньяка, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Фрукты или ягоды тщательно промойте и уложите в вазочки. Залейте заранее приготовленным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа разведите сахар водой и доведите до кипения, затем добавьте коньяк.

«ПРИВОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ»

Требуется: 2 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сухих листьев малины, 1 ч. л. сухих цветков календулы, 1 ч. л. сухих листьев шиповника, 3 стакана воды, тмин на кончике ножа, 30 г меда.

Способ приготовления. В кипящую воду добавьте смесь сухих трав и тмин, доведите до кипения, сразу снимите с огня и настаивайте 20–25 минут. После этого слейте отвар, добавьте коньяк и подавайте напиток в теплом виде.

Оставшуюся от отвара гущу из трав пропустите через мясорубку и смешайте с растопленным медом. Подавайте вместе с напитком в качестве сладкого, вместо варенья.

«ИСТОЧНИК СТРАСТИ»

Требуется: 3 ст. л. коньяка, 2 стакана воды, 1 ст. л. сухой крапивы, 1 ст. л. тертой свежей моркови, 1 яблоко, 1 ч. л. тертого хрена, 0,5 ч. л. тмина.

Способ приготовления. Яблоко и морковь почистите и натрите на мелкой терке, смешайте и быстро влейте горячую воду, чтобы яблоко не успело потемнеть. Измельчите сухие листья крапивы и добавьте в смесь с тертым хреном и тмином. Поставьте смесь на огонь и доведите до кипения, затем снимите и настаивайте в течение 10–12 минут. Отвар процедите и смешайте с коньяком. Подавайте в теплом виде.

ЧАЙ «БАРСКИЙ»

Требуется: 140 мл черного листового чая, 200 мл апельсинового сока, немного лимонной цедры, 3 ст. л. коньяка, тертый мускатный орех, сахар.

Способ приготовления. Заварите чай, добавьте в заварочный чайник апельсиновый сок и измельченную лимонную цедру. Настаивайте чай 5 минут, затем разливайте по чашкам, добавляя

в каждую немного коньяка и сахар. Перед чаепитием посыпьте в чашки потертый на мелкой терке мускатный орех.

ЧАЙ «БОДРЯЩИЙ»

Требуется: 1 ст. л. черного гранулированного чая, 3 ст. л. липового меда, 5–6 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Засыпьте заварку в чайник, залейте кипящей водой и доведите до кипения. Добавьте мед и коньяк, размешайте и снимите с огня. Сахар подавайте отдельно.

КОФЕ-ГЛЯССЕ «АЭЛИТА»

Требуется: 25 мл коньяка, 50 г свежей черешни, кофе, 50 мл сливок.

Способ приготовления. Холодный кофе разлейте по высоким бокалам, затем, не размешивая, добавьте коньяк. Взбейте сливки и аккуратно распределите по одной ложечке в каждый бокал. Украсьте свежими ягодами черешни и подавайте к столу.

КОФЕ «ВОСТОРГ»

Требуется: растворимый кофе, 2 яйца, 2 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Осторожно отделите белки и взбейте их с сахаром до образования густой пены. Разлейте горячий кофе в чашки, добавьте коньяк и сверху аккуратно распределите белковую пену.

ЧАСТЬ VI. РОМ

ГЛАВА 1. ДАР ЭКВАТОРА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ РОМА)

Практически во всех европейских странах существуют специальные заведения, где подают коктейли, приготовленные исключительно на основе рома. Там же вы можете услышать массу захватывающих историй о роме, которые стали достоянием национального фольклора этих стран. Легенды передаются из поколения в поколение старожилами, местными любителями пропустить за ужином рюмку-другую напитка с тонким изысканным вкусом.

Неповторимость вкуса рома описывает множество легенд и притч, переносящих вас в неземные миры магии. Одна из таких притч гласит о том, что только дух дуба способен сохранить магические свойства рома, что, кстати, недалеко от правды, ведь именно дуб обладает характеристикой дерева, наиболее эффективно взаимодействующего со спиртом. Сохраняя традиции и заботясь о качестве продукции, крупнейшие компании по производству рома настаивают его именно в дубовых бочках.

Для российского обывателя ром нередко ассоциируется с романтикой пиратской жизни, не последнюю роль в этом сыграли и классические литературные произведения приключенческого жанра. Согласно истории, именно пиратам, бродягам морей и океанов, мы обязаны возможностью смаковать ром с его ободряющим ароматом. Истинные первооткрыватели, флибустьеры, оценили вкусовые и «веселящие» качества напитка и стали первыми «поставщиками» рома с берегов Вест-Индии на европейский материк.

Благодатный климат экватора позволял людям, населяющим острова Карибского бассейна, собирать щедрый урожай сахарного тростника, а сочная тростниковая патока ценилась местными жителями и могла быть обменена на продукты питания, орудия труда и даже женщин. Здесь история «рождения» рома несильно отличается от истории возникновения спиртных напитков, получающих «хмельные» свойства в результате брожения: оценив выгоду производства тростниковой патоки, крестьяне островов Пуэрто-Рико, Гаити, Куба, Ямайка, Багамских островов нередко запасались ее большим количеством. Напиток зарывался в глиняных сосудах в землю («про запас») или просто складировался до востребования. Со временем вырабатывалась более тонкая рецептура производства рома.

Первые упоминания о роме тесно переплетаются с портовой

деятельностью Португалии середины XVI века. Из коллекций и подвалов богатейших старожилов Лиссабона и Опорто ром на крыльях своей популярности вскоре перекочевал на затхлые полки припортовых кабаков.

И тогда вереницы торговых шхун направляются в Вест-Индию за свежим удовольствием. Несовершенство технологии перевозки приводит к потере большей части груза сахарного тростника, поэтому импортируется уже готовая патока. В крупных населенных пунктах с дешевой рабочей силой открываются первые производства по перегонке рома. Ром получается самого низкого качества, что является причиной сравнительной дешевизны продукта и быстрого его распространения.

Ром начинает путешествовать по Европе. Через Бильбао и Мадрид, законодателей моды для любителей крепких напитков в Западной Европе, ром завоевывает признание Италии и Франции, проникая в искушенные удовольствиями головы обывателей.

Имея крепость 45–58 град. и низкую стоимость, ром постепенно вытесняет с рынка Испании белое вино, что приводит к стычкам конкурирующих алкогольных магнатов, а в дальнейшем к частичному слиянию производств. Основным же центром «рождения» рома высшего класса остаются на протяжении веков страны Вест-Индии. Знаменитость кубинского рома наравне с гаванскими сигарами не имеет границ в Европе. Несомненно, ром сыграл не последнюю роль в развитии экономики государств всего ряда Больших Антильских островов, которые испокон веков испещрены вдоль и поперек плантациями сахарного тростника.

И ныне в Тулузе, Лионе, Париже и некоторых других городах Франции при посещении специализированных заведений Rhumerie гурманам представляется возможность лишиться средств, примерно равных стоимости американского автомобиля средней марки, чтобы попробовать несколько глотков настоящего кубинского рома вековой выдержки. Посетители, впервые открывшие меню Rhumerie, приходят в полный восторг. Варианты представленных коктейлей потрясают своим разнообразием и количеством (а их за четыре века набралось не менее полутысячи).

В обрабатывающей промышленности Центральной Америки за годы развития индустрии рома появилось множество мелких полукустарных предприятий по его производству. В Европу партии этого напитка импортировались из Бразилии и Перу. Куба объявила ром национальным напитком, чем закрепила свой приоритет по его поставкам на мировой рынок, называя себя «родиной рома». Здесь проводятся ежегодные «карнавалы

солнца», главным атрибутом которых выступает ром. Название рома на местном диалекте означает «солнечный», что соответствует золотистому оттенку напитка. «Карнавал солнца» продолжается четыре дня. Во время него хозяева ресторанов и кафе обычно устраивают в рекламных целях бесплатные дегустации новых сортов рома и коктейлей на его основе.

Фабрики Франции по производству рома совершенствуют технологию перегонки патоки сахарного тростника и мелассы и импортируют свою продукцию в соседние государства. Нужно отметить, что французский ром в настоящее время мало чем уступает по качеству своим «тропическим» конкурентам.

Завоевав Испанию и Францию, Германию и Италию, Великобританию и Швейцарию, ром долго не мог проникнуть на территорию российского государства. Первое знакомство россиян с ромом произошло в эпоху Петра I. Традиции ли тому причиной, своеобразность ли менталитета русского человека, с недоверием относящегося ко всему западному, но ром никак не желал приживаться на нашей земле. И лишь небольшие партии этого напитка регулярно поставлялись ко двору Его Величества. Подобная картина наблюдалась и в Советском Союзе периода 70-х годов. Сотрудничество с Кубой запомнилось нашему партаппарату не только дефицитным кофе и цитрусовыми, но и маленькими партиями рома.

Ром сегодня — это постоянный атрибут фешенебельных ресторанов и ночных клубов всего мира. В Великобритании и ныне действует общество любителей рома, одно из условий вступления в которое — употреблять данный напиток неразбавленным. Возможно, что с ростом популярности рома подобное общество появится и в России.

ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА

КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАРЕ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, 10 мл сахарного сиропа, 100 мл красного вина.

Способ приготовления. В шейкере смешайте лимонный и апельсиновый соки, добавьте ром. В высокие бокалы положите несколько кусочков льда и разлейте полученную смесь. Не размешивайте. В самом конце в каждый бокал добавьте красного вина. Не перемешивайте.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЙПФРУТ В РОМЕ»

Требуется: 50 мл рома, 15 мл гранатового сиропа, 20 мл сока грейпфрута (можно больше), 2 кусочка пищевого льда.

Способ приготовления. В высокие бокалы налейте сначала сироп, затем ром, положите кусочки льда, а в самом конце приготовления добавьте сок грейпфрута.

КОКТЕЙЛЬ «НА ОСТРИЕ НОЖА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл ликера мандаринового, 20 мл шампанского, 1 яйцо.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте ром и ликер, аккуратно добавьте желток, чтобы не повредить его оболочку. Долейте охлажденное шампанское. Не перемешивайте. Положите кубики льда. Пейте маленькими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «МУСКАТНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 20 мл десертного вина, 20 мл шампанского, 5 г молотой корицы, 5 г тертого мускатного ореха.

Способ приготовления. Взбейте яичный желток с сахаром, добавьте корицу, мускатный орех, ром. Долейте десертное вино, перемешайте. Полученную смесь разлейте по бокалам (на три четверти бокала). Добавьте шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТЫЕ МАНДАРИНЫ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл ликера мандаринового, 50 мл винного пунша или мадеры, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. Разлейте по бокалам ром, ликер, пунш или мадеру. Напитки перемешайте. Бокал должен быть заполнен наполовину. Долейте холодное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «ПЬЯНЯЩИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл апельсинового сока, 20 мл апельсинового сиропа, 10 мл сахарного сиропа, цедра лимона, 2 кусочка льда, консервированные или свежие вишни, выдержанные в алкоголе.

Способ приготовления. В одном стакане перемешайте лед, ром, ликер, сок и сироп. Смесь перелейте в высокий бокал, добавьте несколько вишен и цедру.

КОКТЕЙЛЬ «ЮЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 1 яйцо, 20 мл шампанского, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В шейкере смешайте ром и ликер, перелейте в бокал. В отдельную посуду разбейте сырое яйцо, отделите белок. Желток аккуратно переложите в бокал (так, чтобы оболочка не повредилась). Полученную массу заполните охлажденным шампанским. Добавьте лед. Пейте медленно, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «СЛИВОЧНЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 30 мл охлажденного шампанского, 0,5 стакана сливок, немного тертого шоколада или 1 ч. л. какао-порошка.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте ром. Полученной массой заполните наполовину высокий бокал. Добавьте охлажденное шампанское. Сверху украсьте взбитыми сливками, которые предварительно смешайте или с тертым шоколадом, или с какао-порошком.

КОКТЕЙЛЬ «ТВОЯ РАДОСТЬ»

Требуется: 0,5 стакана пищевого льда, 40 мл рома, 20 мл лимонного сока, 50 мл апельсинового сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, 100 мл сухого красного вина, 50 мл охлажденного шампанского.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте пищевой лед, ром, апельсиновый и лимонный соки, сухое вино и сахарный сироп. Все тщательно перемешайте и дополните охлажденным шампанским. Украсьте коктейль дольками лимона и апельсина, посыпанными сахарной пудрой.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАСТЕНА»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл сгущенного молока, 1 яйцо, 40 мл охлажденного шампанского, 10 г тертого мускатного ореха, 20 г тертого молочного шоколада.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сгущенное молоко, яйцо и ром. Полученной массой заполните три четверти бокала, дополните холодным шампанским. Сверху коктейль посыпьте тертым мускатным орехом и тертым молочным шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «С ОГОНЬКОМ»

Требуется: 100 мл рома, 2 лимона, 200 мл красного столового вина, 100 г сахара-песка, 100 мл холодного шампанского, лимонная цедра.

Способ приготовления. В глубокую керамическую посуду влейте вино, процеженный сок лимонов и ром. Добавьте лимонную цедру и сахар. Все тщательно перемешайте и положите дольки лимона так, чтобы они находились на поверхности. На лимонные кружочки насыпьте сахар, который предварительно окуните в ром. Аккуратно влейте шампанское, чтобы не попасть на лимон с сахаром. В конце приготовления коктейля сахар подожгите.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ ЧЕРЕШНЯ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл коньяка, 100 мл сливок, 300 г спелой черешни или сладкой вишни, 50 г сахара, 50 мл холодного шампанского.

Способ приготовления. Выньте косточки из черешни, пропустите ее через мясорубку, сок отожмите. Взбейте миксером сливки вместе с сахаром, смешайте их с черешневым соком. Полученной смесью заполните четверть бокала, долейте ром, перемешайте, долейте коньяк и снова перемешайте, добавьте шампанское. Коктейль украсьте ягодкой черешни или вишни.

КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл гранатового сока, 20 мл виноградного сока, 50 г мякоти дыни, 3 кубика льда, 30 мл охлажденного шампанского.

Способ приготовления. Возьмите высокий бокал, наполните его льдом (на четверть). Влейте гранатовый и виноградный соки, положите нарезанную мякоть дыни, не перемешивайте. Медленно влейте ром. После этого осторожно добавьте охлажденное шампанское. Подавайте сразу же после приготовления.

КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВИК»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл сока крыжовника, 4 ст. л. натурального меда, 4 яичных желтка, 150 мл охлажденного сухого белого вина.

Способ приготовления. Крыжовник отварите до тех пор, пока ягоды не начнут трескаться. Затем снимите кастрюлю с огня и протрите ягоды через сито. Полученный сок остудите, а затем охладите.

В шейкере смешайте желтки, сок крыжовника, мед, ром. Перелейте в бокалы. В самом конце приготовления дополните коктейль охлажденным сухим белым вином. Положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 40 мл вишневого сока, 2 ч. л. лимонного сока, 10 вишенок, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 70 мл холодного красного вина.

Способ приготовления. Смешайте вишневый сок, лимонный сок, очищенные вишни, сахар и ром. В отдельной посуде взбейте яйцо и добавьте его в полученную смесь. Образовавшуюся массу разлейте по бокалам и дополните холодным красным вином. При подаче в каждый бокал положите лед и вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ВОЗДУШНЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 200 г фруктового мороженого, 200 мл черничного сока, 150 г ягод из компота ассорти, 100 мл шампанского.

Способ приготовления. Разложите мороженое по бокалам, добавьте черничный сок и ягоды из компота, залейте охлажденным шампанским. В самом конце приготовления добавьте ром. Сверху положите по 1 ч. л. мороженого или взбитых сливок с сахаром.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ С РОМОМ»

Требуется: 50 мл рома, 100 мл шампанского, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 яйцо, 3 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте растворимый кофе и шампанское. Полученный коктейль охладите, тщательно перемешайте и добавьте ром. Разлейте по бокалам, в каждый положите по кусочку льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОМОВАЯ МАЛИНА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 20 мл лимонного сока, 20 мл малинового сока.

Способ приготовления. Смешайте лимонный и малиновый соки. Добавьте сначала «Южный» ликер, а затем ром. Не перемешивайте. Подавайте с кубиком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЕ ДЕРЕВО»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл шерри-бренди, 50 мл апельсинового сока, 30 мл коньяка, 20 мл лимонного сока, измельченный лед.

Способ приготовления. Этот коктейль готовится в высокой винной рюмке. На дно рюмки положите измельченный лед. Сначала влейте ром, затем шерри-бренди, апельсиновый сок и коньяк. Самым последним вливается лимонный сок. Этот коктейль не нужно перемешивать. Пьется он очень быстро. Подавайте его вместе с фруктами. Особое внимание уделите цитрусовым.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Этот коктейль готовится в высокой рюмке. Сначала налейте лимонный сок, затем ром и в самом конце коньяк. Не перемешивайте. Коктейль подается вместе с дольками лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГИЕ ГОСТИ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл сахарного сиропа, 20 мл малинового сока, 20 мл «Южного» ликера.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте

малиновый сок, сахарный сироп и «Южный» ликер. Все тщательно перемешайте. В этот же бокал медленно влейте ром. Если вы любите коктейли покрепче, добавьте больше рома и ликера. Подавайте с фруктами.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл коньяка, 10 мл «Южного» ликера, 10 мл «Вишневого» ликера, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте ром, коньяк, ликеры. Добавьте лимонный сок. Разлейте по бокалам. В каждую рюмку или бокал опустите вишню или дольку лимона, посыпанную сахарной пудрой.

КОКТЕЙЛЬ «НА СЧАСТЬЕ»

Требуется: 40 мл рома, 10 мл «Пряного» ликера, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте желток и сахар, добавьте ром, ликер и коньяк, перемешайте. Этот коктейль пьется одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «УТРО В ЛОНДОНЕ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл любой горькой настойки, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все перечисленные ингредиенты перемешайте в шейкере. Добавьте немного лимонного сока. Разлейте по рюмкам, в которые предварительно положите по 2 кубика пищевого льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ АЛЫЧА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл алычового ликера, 20 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В высокой рюмке смешайте ликер, апельсиновый сок и ром (желательно арабский). В самом конце добавьте лимонный сок.

КОКТЕЙЛЬ «КУБИНСКИЙ»

Требуется: 50 мл кубинского рома «Гавана клуб», 10 мл клубничного сиропа, 20 мл сока грейпфрута, 10 мл любой

горькой настойки на травах (по вкусу), 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В высокий бокал налейте ром и сироп. Положите кубики льда. После этого долейте сок грейпфрута. В самом конце в коктейль добавьте несколько капель горькой настойки на травах.

КОКТЕЙЛЬ «ВСТРЕЧА С ВЬЕТНАМОМ»

Требуется: 30 мл рома вьетнамского, 25 мл коньяка, 25 мл лимонного сока, долька лимона.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте напитки и украсьте бокал ломтиком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 40 мл рома, 10 мл сахарного сиропа, 20 мл лимонного сока, 5 г молотой корицы, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В высоком стакане смешайте ром со льдом. Добавьте сахарный сироп и лимонный сок. Коктейль перелейте в фужер и посыпьте молотой корицей.

КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЙ ПОЦЕЛУЙ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл лимонного сока, 100 мл кока-колы, лимонная корка (спираль), несколько кубиков льда.

Способ приготовления. В низкий бокал положите несколько кусочков льда, налейте ром (желательно кубинский), лимонный сок и кока-колу, все перемешайте. В коктейль положите спираль из лимонной корки.

КОКТЕЙЛЬ «УТРЕННИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл «Южного» или «Пряного» ликера, 20 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте в высокой рюмке ром и ликер, долейте апельсиновый сок. К коктейлю подайте консервированную или свежую вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ДЕСЕРТНЫЙ»

Требуется: 30 мл рома, 10 мл сока манго или ананаса, 30 мл десертного белого вермута, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В широком стакане смешайте ром, сок, вермут и сироп. Положите кубики льда и перелейте в высокий фужер.

КОКТЕЙЛЬ «НА КРАЮ СВЕТА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 10 мл малинового сока, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте лимонный и апельсиновый соки. Добавьте охлажденные ром и ликер. Коктейль пейте охлажденным, но лед не кладите. Это ухудшит вкус коктейля.

КОКТЕЙЛЬ «ДАЛЕКИЕ ДАЛИ»

Требуется: 40 мл арабского рома, 10 мл «Южного» ликера, 10 мл малинового сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте арабский ром, сахарный сироп, малиновый сок и ликер. Вместо ликера «Южного» можно использовать ликер «Шартрез». Коктейль подавайте вместе с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ ОРЕШКА ДЛЯ ЗОЛУШКИ»

Требуется: 2 рюмки рома, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 2 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. С помощью миксера разотрите и взбейте орехи вместе с частью молока и сахаром. В полученную массу добавьте остальное молоко, сливки, какао, ром и лед. Лед должен иметь форму грецких орехов. Этот коктейль подавайте в высоких бокалах.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 30 мл абрикосового сока.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте «Южный» ликер, ром и абрикосовый сок. В качестве гарнира можно использовать консервированную или свежую ягоду абрикоса. Для того чтобы оттенить вкус абрикосового сока, подайте кружок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл коньяка, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 30 мл лимонного сока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Разотрите орехи, добавьте лимонный сок и сахар, взбейте, добавьте сливки, какао, коньяк, ром и лед. Напиток подавайте в высоких стаканах с ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ «ШТОРМ»

Требуется: 50 мл рома, 30 мл сухого вермута, 10 мл малинового сиропа, 10 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте в широком бокале вермут, ром, малиновый сироп и апельсиновый сок. Подавайте вместе с кружками апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «НЕОБИТАЕМЫЙ ОСТРОВ»

Требуется: 70 мл рома, 20 мл сухого вермута, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В широком бокале смешайте вермут, ром и сироп. Подавайте вместе со свежими или консервированными ягодами вишни.

КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ СЛАВЫ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл джина, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. В рюмку налейте сначала сок лимона, добавьте ром и джин. Не перемешивайте. На дно рюмки положите ягоду консервированной или свежей вишни.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБВЕННАЯ»

Требуется: 50 мл рома, сок 1/2 лимона, несколько кусочков льда, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок лимона и лед. Разлейте по широким бокалам, добавьте лимонную цедру.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ РАННЕГО УТРА»

Требуется: 50 мл рома, 10 мл мятного ликера, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл малинового сиропа.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте ром, апельсиновый и мятный ликеры, добавьте малиновый сироп. Коктейль подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГОЙ ДЛИННОЮ»

Требуется: 30 мл рома, 30 мл коньяка, 30 мл вермута, 10 мл «Южного» ликера.

Способ приготовления. Смешайте поочередно ром, коньяк, вермут и ликер. Не взбалтывая, выпейте.

КОКТЕЙЛЬ «РОМ С МАРТИНИ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл вермута «Мартини».

Способ приготовления. Смешайте ром и сухой вермут «Мартини». Украсьте кружочком лимона. Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РЯБИНУШКА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 10 мл рябиновой настойки на коньяке, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Смешайте ром, «Южный» ликер и рябиновую настойку. Настойку можно заменить рябиновым ликером или любым коньяком. Подавайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ПЕРСИКОВЫЙ СЛАДКИЙ»

Требуется: 30 мл рома, 1 персик, сок 1/2 лимона, 20 мл сахарного сиропа, 200 мл молока.

Способ приготовления. Очистите персик от кожицы, удалите косточку, нарежьте на маленькие кусочки и взбейте миксером, добавьте сок лимона, сахарный сироп и молоко. Эту смесь перелейте в большой бокал, добавьте ром. Перемешайте. Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ЗАМОК»

Требуется: 60 мл белого рома, 20 мл десертного красного вермута, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте белый ром и вермут. Сверху положите лимонную цедру.

КОКТЕЙЛЬ «ГАРТЕНЗИЯ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл апельсинового сока, 20 мл малинового сока, 1 ст. л. взбитых сливок, 1 кубик льда.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок и ликер. На дно положите кубик льда, а сверху взбитые сливки.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 50 мл красного столового вина, 20 мл сахарного сиропа, сок из 1/2 лимона, 200 мл минеральной воды, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В бокале смешайте красное вино (желательно «Каберне»), ром, сок лимона и сахарный сироп. Перед подачей коктейль дополните охлажденной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «МАНГО-МАНГО»

Требуется: 60 мл рома, 60 мл сока манго, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Миксером перемешайте сок манго и ром. В готовый коктейль положите кубики льда, а края бокала украсьте сахарным инеем.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ЦАРИЦА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл абрикосового ликера, 20 мл абрикосового сока, 20 мл белого портвейна.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый сок, ликер, портвейн и ром. В рюмку положите очищенный кружок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Требуется: 20 мл рома, 10 мл ликера «Шартрез», 10 мл апельсинового или гранатового сока.

Способ приготовления. Смешайте ликер, ром и сок. На дно бокала положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»

Требуется: 70 мл рома, 30 мл клубничного сиропа, 100 г фруктового мороженого, свежие или консервированные ягоды

клубники.

Способ приготовления. Клубничный сироп смешайте с ромом, положите фруктовое мороженое, перемешайте. Разлейте по бокалам, сверху положите по 1 ягодке клубники.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КАПИТАНА»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл портвейна, 50 мл шампанского, 40 мл сахарного сиропа, несколько кружков лимона.

Способ приготовления. Охладите портвейн и смешайте его с ромом. Перед подачей в бокалы долейте холодное шампанское. Кружочек лимона разрежьте по радиусу и поместите на край бокала.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ С ТАИТИ»

Требуется: 50 мл рома, 30 мл белого вина, сок 1 апельсина, сок 1/2 лимона, сок 1/2 ананаса, 1/2 ананаса, 1/2 банана, 5 г корицы, 10 г мускатного ореха.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте вино и ром. Добавьте ананасовый, апельсиновый и лимонный соки. Ананас и банан порежьте кубиками, посыпьте их корицей и мускатным орехом. В смесь из соков и спиртного добавьте мякоть ананаса и банана. Коктейль подавайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАГАДКА»

Требуется: 50 мл белого полусухого вина, 50 мл рома, сок 1/2 лимона, немного лимонной цедры, 30 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В сахарный сироп добавьте ром и вино. После этого влейте лимонный сок и положите цедру лимона. Подавайте в охлажденном виде.

КОКТЕЙЛЬ «ГРАФСКИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 1 ст. л. сладкого вина, 20 мл малинового ликера, 20 мл малинового сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сливок, ягоды малины, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Миксером взбейте ром, сахарную пудру, вино, сливки, ликер и малиновый сок. Разлейте по бокалам и украсьте ягодами малины. Подавайте охлажденным с кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»

Требуется: 1 ч. л. красного вина, 40 мл рома, 20 мл коньяка, 1 ч. л. сахарной пудры, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. Смешайте ром, вино, коньяк и сок лимона. Сверху посыпьте сахарной пудрой. Коктейль подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл белого вина, сок 1/2 лимона, 1 ч. л. сахарного сиропа, тертая цедра лимона.

Способ приготовления. В бокале смешайте вино, ром, лимонный сок. Добавьте сахарный сироп, тщательно перемешайте. Сверху положите тертую цедру лимона. Коктейль поставьте в морозильную камеру. Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»

Требуется: 20 мл белого рома, 10 мл красного вина, сок 1 апельсина, 50 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. Сок апельсина смешайте с сахарным сиропом, красным вином и белым ромом. Все перемешайте и подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКИЕ МЕЧТЫ»

Требуется: 10 мл сладкого красного вина, 20 мл ванильного ликера, 50 мл рома, 50 мл лимонного сока, 1 апельсин.

Способ приготовления. В глубокую посуду влейте сахарный сироп, лимонный сок, вино, ром и ликер. Полученную смесь охладите и перелейте в фужер. В фужер положите дольку апельсина, кусочек пищевого льда, который предварительно окуните в ром. Коктейль подавайте вместе с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ЗЕБРА»

Требуется: 30 мл темного рома, 30 мл белого рома, 30 мл коньяка, 30 мл апельсинового ликера, 40 мл сахарного сиропа, 40 мл лимонного сока, долька лимона и апельсина.

Способ приготовления. Смешайте белый и темный ром с коньяком, ликером, сиропом и лимонным соком. На дно каждого бокала положите дольку лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВОК»

Требуется: 50 мл рома, сок 1 лимона, 40 мл сахарного сиропа, кусочек лимонной корки, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В ром добавьте сахарный сироп и лимонный сок. Тщательно перемешайте. Добавьте лимонную корку и кубики льда. Перемешайте, подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»

Требуется: 40 мл красного вина, 250 мл рома, сок 2 лимонов, 50 г сахара.

Способ приготовления. Выжмите сок из 2 лимонов в глубокую посуду. Добавьте красное вино, перемешайте. В самом конце приготовления добавьте ром и сахар.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНЫЙ»

Требуется: 100 мл рома, 1 яичный желток, сок 1 лимона, сок 1 апельсина, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона и апельсина, смешайте, добавьте сахар и лимонную цедру. Отдельно взбейте яичный желток с сахаром и добавьте эту массу в соки. В самом конце долейте ром и все тщательно перемешайте. Подавайте охлажденным. Фужер украсьте кружками лимона, разрезанными по радиусу.

КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАКАТЕ»

Требуется: 50 мл вермута, 30 мл рома, 20 мл персикового сока, 10 мл лимонного сока, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. Смешайте в глубоком бокале вермут, ром, персиковый сок, лимонный сок. На дно положите несколько кусочков льда, а сверху украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Требуется: 40 мл «Черносмородинового» ликера, 20 мл рома, 5 мл настойки «Померанцевой горькой».

Способ приготовления. В глубоком фужере смешайте черносмородиновый ликер и ром. Медленно влейте «Померанцевую горькую». Украсьте ягодами свежей или консервированной черной смородины или дольками цитрусовых.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЫШКО»

Требуется: 40 мл рома, 2 ст. л. сахара, 20 мл шампанского, 5 мл «Охотничьей горькой», 1 желток.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте яичный желток с сахаром. В бокал налейте ром, добавьте яичную смесь. Добавьте в бокал холодное шампанское и в самом конце — «Охотничью горькую». Все тщательно перемешайте.

ГЛАВА 3. РОМ В КУЛИНАРИИ

Ром до сих пор считают пиратским напитком. И хотя время пиратов уже прошло, ром является любимым напитком многих ценителей и знатоков алкогольных напитков.

Еще со времен пиратов сохранились рецепты блюд, в «Требуется» которых входит ром. Это в основном рыбные блюда, но ром используется при приготовлении других блюд, в том числе и мучных. Рецепты некоторых приведены в этой главе.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА С ОВОЩАМИ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Требуется (из расчета на 2 порции): 400 г рыбного филе, сок 1 лимона, 1 свежий огурец, 2 болгарских перца, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 150 мл овощного бульона, соль, перец, 1 ч. л. разведенного уксуса, 1 ч. л. рома, 1 ч. л. сахара, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте рыбное филе кубиками и сбрызните ромом, перемешанным с лимонным соком. Нарежьте огурец ломтиками, а перец — полосками. Помидоры слегка обдайте кипятком, чтобы легко отделялась кожура, и разрежьте на 4 части.

Рыбу обжарьте в масле, постоянно помешивая, после чего выложите из сковороды, а оставшимся жиром заправьте овощи и потушите. Добавьте ром, томатную пасту, бульон, посолите, поперчите. Выложите в овощи рыбу и тушите еще 15 минут. Порубите зелень и посыпьте блюдо.

РОМОВАЯ РЫБА

Требуется: 450 г рыбного филе (судак или щука), 70 мл рома, 3 морковки, 2 головки репчатого, 5 ст. л. растительного масла, 100 г томатного пюре, 30 г уксуса, 150 г мясного бульона, соль, 1 ч. л. сахара, перец, 1 ст. л. муки, зелень.

Способ приготовления. Посолите заранее приготовленную рыбу, посыпьте перцем, обваляйте в муке, поджарьте на растительном масле. Полуготовую рыбу отставьте на время. Займитесь приготовлением маринада: морковь, зелень, лук нарежьте и спассеруйте. Добавьте томатное пюре, специи и тушите под закрытой крышкой в течение 15 минут. Затем влейте

в кастрюлю уксус, ром, бульон и прокипятите на маленьком огне в течение 10 минут, добавьте соль, сахар. Готовый маринад охладите, влейте в рыбу и варите на паровой бане.

РЫБНЫЕ ГРЕНКИ

Требуется: 100 г пшеничного хлеба или пресного батона, 200 г отварной рыбы, 2 головки репчатого лука, 6 ст. л. растительного рафинированного масла, 2 яйца, соль, 30 мл рома, 2 ст. л. майонеза или сметаны.

Способ приготовления. Отварную рыбу пропустите вместе с луком через мясорубку, перемешайте, добавьте соль, перец.

Порежьте тонко хлеб и, обмакивая кусочки в смесь из взбитого яйца с ромом, пожарьте на масле. Порежьте гренки мелкими кусочками. В том же масле, где жарились гренки, потушите немного рыбный фарш и перемешайте его с кусочками гренок. Залейте эту рыбно-хлебную массу майонезом или сметаной и подавайте к столу.

РЫБА В СОУСЕ

Требуется: 200 г рыбного филе, 2 яйца, 3 ст. л. молока или сливок, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, жир для жаренья, 1 ст. л. рома, соль, специи.

Для соуса: 6 ст. л. острого кетчупа, цедра 1 лимона, 1 ст. л. тертого хрена, 5 ст. л. белого вина, 2 капли лимонного сока.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из яиц, молока, муки, растительного масла и соли. Тесто должно быть густым, как на оладьи. Нарежьте рыбное филе на порции, посолите и, обмакнув в тесто, обжарьте в жире до готовности. Важное значение имеет соус, который готовится из хрена, смешанного с соком лимона, кетчупом, белым вином с добавлением приправы для рыбы.

ЖАРЕНАЯ РЫБА «ПО-ГОЛЛАНДСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 0,5 кг филе красной рыбы, 1 ст. л. соли, черный и красный молотый перец, 5 ст. л. растительного масла, несколько веточек эстрагона, 300 г маринованных грибов, 250 мл сливок.

Способ приготовления. Нагрейте духовку до 180 градусов. Филе рыбы вымойте в холодной воде и обсушите. Приготовьте смесь из черного и красного молотого перца, соли, растительного

масла и натрите ею мясо. Обжарьте мясо на разогретом растительном масле. Эстрагон с ромом добавьте к мясу и поставьте в духовку на 35 минут. Через 15 минут переверните рыбу и полейте выделившимся соком. Нарежьте ломтиками маринованные грибы и добавьте к мясу, жарьте еще 15 минут в посуде без крышки.

ТУШЕНАЯ РЫБА

Требуется: 300 г рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 6 головок репчатого лука, соль, перец, 30 мл рома, 2 зубчика чеснока, сок 1 лимона, 4 помидора.

Способ приготовления. Разогрейте 1 ст. л. растительного масла, слегка обжарьте нарезанный кольцами лук и дольками чеснок, добавьте нарезанные помидоры, посолите и посыпьте перцем.

Очистите рыбу, сбрызните ромом, смешанным с лимонным соком, и натрите солью. Разогрейте сковородку и налейте растительного масла, 2 ст. л. воды, обжаренный заранее лук, помидоры и тушите все в течение 25 минут.

САЛАМИС — РЫБНОЕ ФИЛЕ «ПО-ГРЕЧЕСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 500 г рыбного филе, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 25 г рома, 3 ст. л. порезанной зелени, 250 г свежих огурцов, 250 г свежих помидоров, 2–3 стручка сладкого перца, соль, перец.

Способ приготовления. Сбрызните филе рыбы лимонным соком и посолите. Вылейте на сковородку половину указанного количества растительного масла и обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок, затем положите рыбу, полейте ромом и посыпьте зеленью. Тушите в течение 15 минут под плотно закрытой крышкой. Нарежьте тонкими колечками стручки сладкого перца, обжарьте в оставшемся растительном масле. Через 15 минут добавьте очищенный от кожицы и нарезанный дольками огурец, а еще через 5 минут — половинки помидоров. Приправьте солью и перцем. Когда все овощи будут готовы, выложите их на рыбу и потушите все вместе еще 10 минут под плотно закрытой крышкой на большом огне. Подавайте к столу в горячем виде с отварным картофелем.

РИС С РОМОМ ПО-ФИЛИППИНСКИ

Требуется: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 250 г отварной охлажденной морской рыбы, 2 ломтика ананаса, 10 г рома, 2 банана, 1 лимон, 1 стакан фруктового йогурта, 1 ч. л. каперсов, соль, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленной воде, не разваривая. Сделайте из марли небольшой мешочек, в который положите горошины перца, опустите мешочек в кастрюлю с рисом. Сваренный рис остудите и выложите на него кусочки отварной рыбы, ломтики банана и ананаса. Полейте все это соком лимона и ромом. Нарежьте каперсы, смешайте с йогуртом и вылейте на рис. Через 30 минут его можно подавать к столу.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИЦА АППЕТИТНАЯ

Требуется (из расчета на 2 порции): 2 небольших цыпленка, 2 ст. л. куриного жира или сливочного масла, 70 г шпика, 8 луковиц, 150 г шампиньонов, 50 мл рома, 150 мл красного вина, 5–7 веточек тимьяна, 3–4 лавровых листа, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Разделите подготовленных цыплят на 4 части и обжарьте. Снимите обжаренные куски мяса со сковороды, а в нее положите нарезанный кубиками шпик, 2 нарезанные кольцами луковицы, мелко нарезанные шампиньоны, измельченный чеснок. Потушите. Положите мясо, влейте ром, посыпьте мукой, добавьте лавровый лист, тимьян, нарезанный оставшийся лук. Все перемешайте, влейте красное вино, заправьте солью и перцем. Через 20 минут снимите мясо с огня, остальное оставьте тушиться на 20 минут. Готовым соусом полейте горячее мясо и подайте к столу.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Требуется (из расчета на 2 порции): 6 куриных крылышек, 2 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соевого уксуса, 1 ч. л. рома, 1 ч. л. сахара, 1 щепотка приправы для мяса, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Смешайте 1 ст. л. кетчупа с медом, соевым соусом, приправой для мяса. Обмакните куриные крылышки в смеси и положите в миску мариноваться на 50–60 минут, закрыв плотно крышкой. Нагрейте духовку до 200 град., разложите на решетке крылышки и поставьте на верхнюю полку

духовки. Кетчуп смешайте с сахаром, ромом и крахмалом, варите в течение 10 минут. Крылышки подавайте вместе с соусом.

КУРИЦА В РОМОВОМ СОУСЕ

Требуется: 1 курица, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Для соуса: 1 ч. л. сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. рома, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны или простокваши, щепотка сахара, соль на кончике ножа, 1 ч. л. уксуса, 2 желтка.

Способ приготовления. Выпотрошите курицу, промойте и разделите на порции. Посолите и натрите растительным маслом. Поместите в духовку и зажарьте, часто поливая выделившимся соком или небольшим количеством воды.

Пока курица жарится, приготовьте из потрохов бульон и дайте ему как следует выкипеть. Из масла и муки приготовьте подливку для соуса, разведите ее 1 стаканом бульона, добавьте перец, ром, уксус, сметану и прокипятите. Смешайте желтки с небольшим количеством соуса и добавьте к остальному соусу. Варите соус на очень медленном огне или на паровой бане до тех пор, пока он не загустеет. Приправьте соус по вкусу солью и щепоткой сахара, облейте им готовое блюдо из курицы и прокипятите на очень медленном огне.

БАРАНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 500 г баранины, 2 головки репчатого лука, соль, перец, чесночный соус, 5 ст. л. рома, 20 мл растительного масла.

Для чесночного соуса: 5 зубчиков чеснока, 10 зернышек миндаля, 2 ст. л. панировки, 1 яйцо, 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Насадите небольшие куски мяса с луком на вертел, обильно посолите, сбрызните ромом, поперчите и обжарьте. Приготовьте соус, смешав давленый чеснок, миндаль, панировку и желток. Постепенно влейте масло, постоянно помешивая, посолите и добавьте сок лимона. Готовый соус подержите некоторое время в холоде. Подавайте к жареной баранине.

МЯСНОЕ ФИЛЕ С ФАСОЛЬЮ

Требуется: свиное или говяжье филе, 1 банка консервированной фасоли, 1 банка майонеза, 3 яйца, соль, 1

стручок горького перца, бульонный грибной кубик, 40 мл рома.

Способ приготовления. Заранее приготовьте филе, порежьте на мелкие кусочки и отварите в воде с грибным кубиком. Фасоль смешайте с 2 сваренными вкрутую яйцами, залейте майонезом и посолите. Через 15 минут выложите отварное рыбное филе, смешайте с порезанным стручком горького перца, перемешайте.

РУЛЕТ «МУЛАТКА»

Требуется (из расчета на 2 порции): 2 шницеля из телятины, 1 ст. л. горчицы, 50 г брынзы, 25 г оливок, пучок майорана, 2 головки репчатого лука, 2 стручка красного перца, 1 ч. л. горчичных зерен, 2 ст. л. оливкового или любого растительного масла, 25 мл рома, 2 ст. л. сметаны или чесночного майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо посолите, поперчите и смажьте одну сторону горчицей. Брынзу и оливки нарежьте. Майоран вымойте и оборвите листочки. Репчатый лук и перец нарежьте кольцами. Посыпьте шницели зернами горчицы и выложите на них брынзу, оливки, майоран, половину лука и перца. Скатайте мясо в рулетик и закрепите. Обжарьте рулетики в 2 ст. л. масла. Влейте ром и 100 мл воды. Тушите в течение одного часа. Затем поставьте в теплое место. Оставшийся лук и перец спассеруйте в 2 ст. л. масла, разведите соком, выделившимся при жаренье. Добавьте в полученный соус сметану и специи.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Требуется: 400 г свинины, 3 луковицы, 1 стакан риса, 2 яйца, 60 г растительного масла, 1 ст. л. рома, панировочные сухари.

Способ приготовления. Пропустите мясо через мясорубку, выложите на смоченную салфетку и разровняйте ножом так, чтобы получился ровный корж толщиной 1 см.

Отварите рис в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг. Положите на середину мясного коржа рис, заправленный маслом и луком. Соедините края фарша. Полученный рулет осторожно возьмите с салфетки и положите швом вниз на противень, смазанный маслом. Смажьте рулет яичным желтком, посыпьте сухарями, полейте маслом, сделайте в нескольких местах небольшие дырочки и поставьте тушиться в духовку на 20 минут. Вкус рулета хорошо оттеняется острым кетчупом.

РУБЛЕНОЕ МЯСО «ПО-АМЕРИКАНСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 250 г говядины, 250 г вареного картофеля, 3 стручка сладкого перца, 5 ст. л. рома, 3 ст. л. томатной пасты, сок 1 лимона, сахар, соль, перец, жир для жаренья.

Способ приготовления. Нарежьте говядину кубиками, обжарьте. Нарезанный кубиками картофель смешайте с мясом. Стручки сладкого перца смешайте с томатной пастой, потушите в течение 25 минут на небольшом огне, добавьте ром и тушите до полной готовности. Приправьте готовое мясо соком лимона и сахаром, посолите и поперчите. Подайте к столу с белым хлебом.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ПИРОГ «ВКУСНЕЙШИЙ»

Требуется (из расчета на 4 порции): 2 головки репчатого лука, 150 г ветчины, 150 г слоеного теста, 30 мл рома, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны или сливок, соль и перец, 50 г молотых грецких орехов, 1 ч. л. тмина, щепотка тимьяна.

Способ приготовления. Нарежьте лук кольцами, а ветчину — полосками и обжарьте на сливочном масле. Спассеруйте лук. Смешайте яйца со сметаной, влейте ром, посолите, поперчите и добавьте лук.

Нагрейте духовку до 200 градусов. Форму смажьте маслом или маргарином. Сложите слоеное тесто пластинами одна на другую и раскатайте до диаметра 30 см. Переложите это в форму, сверху положите массу из лука. Посыпьте полосками ветчины и выпекайте в духовке в течение 25 минут. Готовый пирог посыпьте тмином и тимьяном.

ГУСАРСКИЕ ПОНЧИКИ

Требуется: 250 г охлажденного сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 250 г фундука, 250 г муки, цедра и сок 1 лимона, 0,5 ч. л. корицы, 1 желток, 1 ч. л. рома, сахар для посыпки, 40 г миндаля, мармелад или домашнее желе.

Способ приготовления. Взбейте сахар со сливочным маслом, введите постепенно яйца, рубленый фундук, просеянную муку, цедру лимона, сок лимона, корицу и ром. Разогрейте духовку до 200 градусов. Выстелите противень пергаментом. Скатайте из теста небольшие шарики. Сделайте обратным концом ложки в шариках углубление, обмажьте их взбитыми желтками, посыпьте сахарным песком и рубленым миндалем. Выпекайте в духовке в

течение 25 минут. Остудите пончики и влейте в проделанные углубления растопленный мармелад или желе (можно заменить растопленным шоколадом), дайте массе застыть.

«БОЛТЛИВЫЕ» ЯЗЫЧКИ

Требуется: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 50 г мелко нарезанных апельсиновых корочек, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. рома.

Способ приготовления. Взбейте миксером яйца и сахар в густую пену. Добавьте муку, ром, апельсиновую корку, ванильный сахар. Возьмите кондитерский мешочек и наполните его полученным тестом. Смажьте противень густым слоем сливочного масла и выдавите из кондитерского мешочка тесто в виде язычков средней длины. Язычки оставьте на противне на 2–3 часа, чтобы они подсохли, а после этого разогрейте духовку до температуры 190 градусов и выпекайте их в течение 15–20 минут. Готовым язычкам дайте остыть.

ТОРТ «НЕЗЕМНОЙ ВКУС»

Требуется: готовый кекс (вес 500–600 г), 1,5 ст. л. порошка какао, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 1 стакана молока, 10 г ванильного сахара, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. рома, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Готовый кекс разрежьте на 4 пласта, пропитайте их компотным сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной ромом.

Приготовьте крем. Тщательно смешайте порошок какао с сахаром и яйцами, взбейте, добавьте 3–4 ст. л. холодного молока, размешайте до получения однородной массы. Оставшееся молоко доведите до кипения, вылейте в массу и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивайте до тех пор, пока не закипит, крем должен загустеть. Затем добавьте сливочное масло, заправьте ванилином и охладите.

В приготовленный крем добавьте растворимый кофе и коньяк. Каждый слой кекса смажьте кремом, соедините пласты и слегка прижмите их. Покройте оставшимся кремом поверхность торта и боковые стороны. Миндальные орехи очистите от скорлупы и, не измельчая их, украсьте торт.

ПИРОГ «ВЫСШИЙ КЛАСС»

Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 75 г сахара, цедра 1 лимона, 1 (неполная) ч. л. кардамона, 1 яйцо, 1/4 л молока, 20 мл рома.

Для начинки: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 25 г миндальных орехов, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, оставьте на 15 минут. Муку просейте через сито горкой, сделайте в центре углубление. Осторожно вылейте дрожжи в это углубление, добавьте сливочное масло, сахар, ром, измельченную цедру, кардамон, яйцо и оставшееся молоко. Все компоненты тщательно перемешайте при помощи миксера, затем накройте тесто полиэтиленовым пакетом и полотенцем и оставьте на 1 час.

Противень обильно смажьте жиром или посыпьте мукой. Выложите на него тесто, раскатайте его, большим пальцем сделайте небольшие углубления. В каждое из таких углублений положите размягченное сливочное масло. Тесто равномерно посыпьте сахаром. Миндаль порежьте дольками и посыпьте ими пирог. Тесто накройте и оставьте его на 20 минут.

Духовку нагрейте до температуры 200 град. и выпекайте до готовности. На дно духового шкафа поставьте плоский сосуд с водой. Горячий пирог полейте коньяком и порежьте на кусочки, подавайте к чаю.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕСНЫЕ ДАРЫ»

Требуется: 180 г муки, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. рома, 2 ст. л. сгущенного молока, 50 г шоколадной глазури, 50 г фундука, 2 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Слега обжаренные орехи пропустите через мясорубку, соедините их с разрыхлителем и просеянной мукой. Перемешайте и добавьте сахар, ванилин, размягченное сливочное масло или маргарин, ром и сгущенное молоко. Замесите тесто и поставьте его на два часа на холод.

Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе до толщины 0,5 см, вырежите из пласта различные формочки и выложите их на противень. Выпекайте в разогретой до 200 град. духовке в течение 8 минут, затем остудите и украсьте печенье шоколадной глазурью или тертым шоколадом.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Требуется: 400 г печенья, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. какао-порошка, 1–2 ст. л. рома, карамель.

Способ приготовления. Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой при помощи миксера. Печенье проверните через мясорубку, добавьте ром, какао-порошок и тщательно перемешайте. Получившееся тесто скатайте валиком диаметром 3 см, обваляйте в измельченной карамели и поместите в холодильник.

Перед подачей к столу разрежьте валик на ломтики толщиной приблизительно 2 см. Украсьте пирожные цветным мармеладом.

ТОРТ «МЕЧТА ВСЕЙ ЖИЗНИ»

Требуется: 200 г маргарина, 300 г песочного теста, 4 яйца, 1 стакан грецких орехов, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 5 г питьевой соды, 1 ст. л. рома.

Для крема: 1 стакан сахара, 3/4 стакана воды, 3 яйца, 400 г сливочного масла, 50 г какао-порошка.

Способ приготовления. Взбейте маргарин с сахаром. Яйца разбейте и отделите желтки от белков. Желтки взбейте. Песочное тесто пропустите через мясорубку или натрите на мелкой терке, смешайте с молоком, ромом, толчеными орехами и содой на кончике ножа. Оставшиеся белки взбейте с 2 ст. л. сахара и добавьте их в массу.

Смажьте форму для выпечки жиром, выложите в нее тесто и выпекайте в умеренно нагретом духовом шкафу.

Пока торт выпекается, приготовьте крем. Сварите сахарный сироп, взбейте миксером яйца и соедините их с сиропом. Отдельно взбейте сливочное масло и добавьте его к остывшей массе, постоянно помешивая. Затем разделите кремообразную массу на две части и добавьте в одну часть какао чуть больше, чем в другую.

Остывший торт разрежьте на три пласта, аккуратно обрежьте края и измельчите их в крошку. Нижний пласт смажьте кислым вареньем, второй — более темной частью шоколадного крема. Боковую поверхность торта обмажьте остатками крема, посыпьте измельченными грецкими орехами и натертым песочным печеньем. Верх торта покройте светлой частью крема и посыпьте крошкой. При помощи кулинарного шприца выдавите темный крем, образуя различные фигурки, бока которых посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТ «ФРУКТОВЫЙ»

Требуется: 300 г готового бисквита, 300 г сливок, 20 г сахарной пудры, 5 желтков яиц, 10 г желатина, 50 г сиропа, 200 г свежей клубники, 200 г абрикосов; для оформления — 100 г сливок, 20 г сахара, 30 г рома.

Способ приготовления. Взбейте сливки с сахарной пудрой и соедините их с желтками, растертыми с сахаром. Распустите постепенно в сиропе желатин и добавьте его в смесь. Выкладывайте в форму, обложенную бисквитами, слои взбитых сливок, фруктов и бисквита. Все это поместите в холодильник на несколько часов. Перед подачей к столу украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом с орехами.

ПИРОЖНЫЕ «ВКУСНЯТИНА»

Требуется: 200 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 25 мл рома, 150 г муки, орехи.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в однообразную массу. Тесто должно получиться не очень густое. Вымесите тесто и поставьте его на несколько часов в холодильник. Затем раскатайте до толщины 0,5 см и вырежите формочками различные фигурки. Смажьте яйцом, посыпьте сахаром, смешайте с измельченным миндалем и выпекайте в слабо нагретой духовке.

ПИРОЖНОЕ «ГЕОМЕТРИЧЕСКОЕ»

Требуется: 250 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 125 г сахарной пудры, 40 г какао-порошка, цедра 1/2 лимона, 1 ч. л. корицы, 150 г шоколада, 3 ст. л. рома, щепотка соли.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте сливочное масло и повторно взбейте миксером. Затем добавьте сахарную пудру, какао, ром, соль и муку, все хорошо перемешайте. Измельчите лимонную цедру и добавьте в тесто. Тесто ароматизируйте корицей. Поместите его на 1 час в холодильник.

Раскатайте тесто, вырежите формочками различные геометрические фигуры и выпекайте на смазанном жиром противне в течение 15 минут при температуре 180 град. В это время приготовьте шоколадную глазурь: растопите шоколад на водяной бане. Еще не остывшую глазурь нанесите на большие звезды. Маленькие звездочки положите сверху и покройте их смесью сахарной пудры и тертого ореха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ

СОУС «ПРИВЕТ ОТ ФЛИНТА»

Требуется: 80 г уксусной 9 %-ной эссенции, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 15 г эстрагона, 50 г рома, 50 г репчатого лука, 30 г зелени, перец горошком.

Способ приготовления. Измельчите перец-горошек, порубите стебельки эстрагона. Сложите все в эмалированную посуду, залейте уксусом и варите под закрытой крышкой в течение 5 минут.

В охлажденный до температуры 70 град. соус добавьте ром и яичные желтки, сваренные в бульоне со сливочным маслом на паровой бане. За 1–2 минуты до готовности соус посолите и добавьте перец.

Этот соус довольно-таки острый, поэтому подавать его необходимо в небольших количествах к различным мясным блюдам.

СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»

Требуется: 800 г белого основного соуса, 100 г белого вина, 50 г сельдерея, 50 г зелени, 50 г чеснока, перец горошком.

Способ приготовления. Измельчите сельдерей, зелень, зеленый лук, чеснок. Яйца разбейте, отделите белки от желтков, желтки смешайте с несколькими кусочками сливочного масла, поставьте это на водяную баню. Постоянно помешивая соус, влейте смесь из желтков, добавьте вино, соль, перец, лимонный сок. Процедите соус и подавайте к блюдам из вареной рыбы.

СОУС «ШТИЛЬ»

Требуется: 80 г моркови, 50 г петрушки, 70 г репчатого лука, 50 г стручковой маринованной фасоли, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. рома, соль.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус на мясном бульоне. Спассеруйте муку на сливочном масле или маргарине. Муку постепенно всыпьте в горячий мясной бульон и варите смесь в течение 50 минут. За несколько минут до готовности посолите и добавьте перец и ром. Бульон процедите. Порежьте петрушку и лук, смешайте с бульоном. Отварите фасоль и соедините ее с приготовленными овощами, залейте соусом. Доведите его на медленном огне до кипения и заправьте маслом.

Этот соус можно подавать к мясным блюдам.

СОУС «НЕЖНЫЙ»

Требуется: 500 г основного соуса, 80 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 40 г зелени, 6 желтков, 50 г белого виноградного вина, 50 г рома, 1 г лимонной кислоты или лимонного сока, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус из мясного бульона, сметаны и специй. Нарежьте приготовленные овощи и отварите их в соусе в течение 30 минут. За несколько минут до конца варки влейте вино и охладите соус до температуры 70 град. Добавьте перец горошком и варите соус в течение 15 минут до получения густых сливок. Процедите соус и добавьте ром, перец, соль, опять доведите до кипения. Соус принято подавать к мясным блюдам.

СОУС «АППЕТИТНЫЙ»

Требуется: 800 г мясного бульона, 120 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 20 г соли, 20 г сахара, 100 г сметаны, коренья, лук, петрушка по вкусу, 2 ст. л. рома.

Способ приготовления. Положите в кастрюлю сливочное масло, пшеничную муку, спассеруйте в течение 5 минут при температуре 120 градусов, не допуская изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании вводите горячий мясо-костный бульон, ром и жидкую основу, варите все не менее 30 минут. Постепенно добавьте сырые корни петрушки, лука, снимая все время пену. В пропущенный через марлю или сито соус добавьте горячую сметану, соль, сахар, кусочки сливочного масла.

СОУС «РОМАШКА»

Требуется: 4 яйца, 1/6 л рома, 30 г сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок 1/2 лимона, 50 г сметаны.

Способ приготовления. Все продукты хорошо взбейте венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставьте на слабый огонь и взбивайте до густоты. Ни в коем случае не кипятите соус!

ЧАСТЬ VII. ДЖИН

ГЛАВА 1. ТАЙНЫ «ГОЛЛАНДСКОЙ ВОДКИ»

Ценящие хорошее спиртное англичане путем перегонки водно-спиртовой жидкости, настоянной на можжевеловой ягоде, изготавливали джин на основе четырех обязательных ароматических добавок — можжевельника, кориандра, цедры и корня дягиля. Сейчас число используемых добавок увеличилось: это имбирь, миндаль, кардамон, корица, тмин и многие другие. Было подсчитано, что количество добавок может достигать дюжины. Добавки определяют вкус джина, а их соотношение — это главный секрет фирм-производителей, ревностно оберегаемый от конкурентов. Джин очень быстро покорил не только Голландию и Великобританию, но и многие страны Европы, предприимчивую Америку, не обошел стороной и Россию.

Началась история джина в Голландии, и, подобно большинству напитков, пришел он в мир как лекарство, впрочем, и как его постоянный спутник — тоник. За несколько веков джин пережил внушительную эволюцию — от лекарственной настойки до «грязного» напитка британской бедноты — и стал в конце концов таким, каким мы пьем его сейчас. За джином, или, как его еще называют, «голландской водкой», прочно закрепилась репутация сугубо мужского напитка.

Предшественник джина — дженевер (genevre — по-французски «можжевельник») — появился совершенно случайным способом. В 1650 году физиологу и анатому Лейденского университета Франциску Сильвиусу в результате долгих поисков удалось наконец приготовить, как ему тогда показалось, лекарство против страха и бессонницы, действенное и безопасное. По замыслу Сильвиуса, оно должно было прежде всего быть доступным всем слоям общества, а следовательно, не содержать дорогих препаратов. Поэтому профессор экспериментировал прежде всего с «дарами природы». Перепробовав множество различных компонентов, он остановился на настоянных на спирту можжевеловых ягодах (напомним, что в то время спирт считался лекарством и с различными добавками, в основном травяными, прописывался как первосортное успокоительное).

Помогала ли настойка можжевеловых ягод на спирту от бессонницы, уже неизвестно, но смелости прибавляла точно. Что и доказала бывшая во время открытия Франциска Сильвиуса в разгаре тридцатилетняя война против габсбургского католического блока, в которой Голландия входила в антигабсбургскую протестантскую коалицию. На стороне

коалиции воевала и Великобритания, считающаяся сейчас родиной джина.

Английские солдаты заметили, что голландцы постоянно прихлебывают какой-то напиток, делающий их совершенно бесстрашными в бою. Очень скоро настойка уже перестала быть лекарством. В 1675 году в Амстердаме производством дженевера занялась фирма Лукаса Бола, которая превратила его из лекарства в крепкий спиртной напиток, который в Голландии сразу же приобрел бешеную популярность во всех слоях общества, начиная с королевского дворца и заканчивая простолюдинами. Англичане прозвали дженевер «эликсиром смелости» и, возвращаясь на родину, прихватили с собой несколько бутылок полюбившейся выпивки. Так в Великобритании началась эра джина, впоследствии перевернувшая представление многих о «благородном» и «неблагородном» напитке.

Можжевеловая настойка практически сразу покорила Туманный Альбион. Этому способствовало и воцарение на английском престоле Вильяма III Оранского, голландца по происхождению, ценящего открытие Сильвиуса не хуже своих соотечественников. Однако «букет» дженевера казался королю слишком бедным для его королевского стола. Вскоре английские винокуры научились на основе дженевера делать оригинальный напиток — хорошо нам известный джин, добавив к нему собственные компоненты. Так в напитке оказались, помимо синих можжевеловых ягод, цедра, придающая джину приятную кислинку, золотые семена кориандра и корень дягиля. Королю новый напиток пришелся по вкусу. А как это часто бывает, вкусы короля немедленно отразились на вкусах верноподданных.

В XVII веке джин в Англии был чем-то вроде самогона: его варили в каждом лондонском доме, пили сами и продавали всем желающим. Он оказывался на столе и во время свадеб, и во время похорон, им отмечали удачное дело и заливали горе. Так что очень скоро без можжевеловой настойки британцы уже не представляли себе жизнь. Джин тогда употребляли в чистом виде (а это почти 50 градусов крепости!), лишь слегка подслащенным. Самая популярная в те времена марка джина — «Старый Том» (сладкий джин с добавлением глицерина и сахара) — до наших дней не дожила. В те времена джин оставался «плебейским» напитком, удостаивающимся презрением со стороны имущих классов. Конечно же, никто из «винных королей», удовлетворяющих запросы аристократии, не занимался улучшением качества джина, ни о каком разнообразии марок не могло быть и речи.

В это же время джин проник и в Шотландию, вечную

противницу Англии, предпочитавшую на своем столе видеть шотландскую водку — скотч. Можжевеловая настойка очень долго не имела успеха, будучи не в состоянии конкурировать с любимым напитком шотландцев. Однако в 1728 году некий Алан Мак-Кормик взялся за производство джина на своей винодельне, немного изменив рецептуру напитка в соответствии со вкусами своих соотечественников. В основе шотландского джина осталась, конечно же, можжевеловая настойка, но настаивались ягоды не на спирту, а на пшеничной водке высшего качества с добавлением кориандра и любимой шотландцами корицы.

В 50-е годы XX века джин вошел в тройку самых популярных домашних напитков Великобритании. Секрет притягательности джина таится в его запахе и вкусе, более мягком, чем, например, у водки. В России джин появился сравнительно недавно, так что у наших соотечественников еще впереди открытия многих марок джина, умеющего, как ни один спиртной напиток, повысить настроение и согреть даже в лютые российские морозы.

Сегодня джин занимает твердое и даже ведущее положение на рынке «белых спиртных напитков». В том числе и в России. Выбор богат. Классический и традиционный Gordon\'s — сухой джин, созданный больше полутора века назад виноделом Александром Гордоном. Мягкий и ароматный Gilbey\'s, который производится с 1872 года. Именно тогда братья Гилби на своей винокурне в Камлентауне разработали оригинальный рецепт, который ничуть с тех пор не изменился. Есть и более консервативный Beefear, созданный в прошлом веке виноделом Джеймсом Бурроу, на этикетке которого красуется страж лондонского Тауэра. Не забудем про оригинальный Bombey Sapphire, появившийся уже в нашем веке благодаря американскому предпринимателю Алану Сьюбину, разливается в бутылки из голубого стекла, на этикетке которых изображен портрет королевы Виктории. А также джин Stagram\'s, который вопреки британской монополии производится в Америке и отличается от других марок бархатистостью вкуса и золотистым оттенком. И это только основные, самые популярные марки джина!

Сейчас мало кто употребляет джин в чистом виде — это достаточно крепкий напиток — 45 градусов. Поэтому чаще всего джин используют как основу для коктейлей или разбавляют его тоником, представляющим собой газированную воду на основе цитрусовых: лимона, апельсина, грейпфрута, мандарина. При этом содержание алкоголя в готовом напитке снижается. В натуральном, неразбавленном виде джин продолжают пить только на его родине — в Голландии. Да и то это скорее дань

традиции, чем повсеместное явление. Чаще всего неразбавленный джин появляется на столах голландцев во время народных праздников.

ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ДЖИНА

КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТНАЯ НОЧЬ»

Требуется: 10–20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл портвейна, 10 мл белого вермута, 1–2 мл «Пряного» ликера, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте вишневый ликер, джин, портвейн, вермут и «Пряный» ликер, налейте в широкий низкий круглый бокал, украсьте кружком апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Требуется: 20 мл джина «Дистилленд», 20 мл джина «Капитанский», 10 мл джина «Таллини», 40 мл яблочного сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Налейте в низкий широкий круглый бокал шотландский джин «Дистилленд», «Капитанский» джин, джин «Таллини», долейте яблочный сок и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКА»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл яблочного сока, 1 кубик льда.

Способ приготовления. Налейте в широкий низкий круглый бокал джин, добавьте лед и долейте яблочный сок. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВА»

Требуется: 25 мл шотландского джина, 2 мл абрикосового бренди, 1–2 мл сока шпината, 25 мл ликера «Старый Таллинн» или «Старый Арбат», 100 мл лимонного сока, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Взбейте в шейкере шотландский джин, ликер «Старый Таллинн», абрикосовый бренди и сок из свежих листьев шпината через ситечко в стаканы для коктейлей. По желанию добавьте лимонный сок и лед.

ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ДИЛИЖАНС»

Требуется: 50 мл джина «Дистилленд», 10 мл «Гасконского» арманьяка, 5 мл коньяка «Наполеон», 20 мл белого вермута, 5 мл содовой, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте в миксере с кусочками льда шотландский джин «Дистилленд», «Гасконский» арманьяк, коньяк «Наполеон» и белый вермут. Перед подачей долейте сверху холодную содовую воду.

КОКТЕЙЛЬ «ШАФРАН»

Требуется: 50 мл джина, 0,1 г настоя шафрана, 20 мл сахарного сиропа, 10–20 мл лимонного сока, 100 мл воды со льдом, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом настой шафрана, сахарный сироп и джин. Процедите и добавьте лимонный сок и воду со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ТИШИНА»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл белого вермута, 50 мл белого портвейна, 50 мл белого сухого вина.

Способ приготовления. Смешайте вермут, джин, белый портвейн и белое сухое вино. Налейте коктейль в широкий низкий бокал и украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА СТАРОГО ВОЛШЕБНИКА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл «Тминной» настойки, 10 мл лимонного сока, 2–3 кубика льда, долька лимона.

Способ приготовления. Смешайте джин, «Тминную» настойку и лимонный сок в шейкере, перелейте в низкий бокал с широким дном, добавьте лед и украсьте долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАБРОШЕННЫЙ ЗАМОК»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл черносмородинового ликера, 10 мл «Рябиновой настойки на коньяке», лед.

Способ приготовления. Смешайте черносмородиновый ликер, джин, «Рябиновую на коньяке» в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал округлой формы, добавьте лед.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ПАРИЖ»

Требуется: 30 мл джина, 15 мл черносмородинового ликера, 30 мл сухого белого вермута, лед.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере,

перелейте в низкий широкий бокал округлой формы, подайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЦИТРУСОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл лимонного сока, 50 мл «Южного» или мандаринового ликера, 10 г коньяка, лед, кружок цитруса.

Способ приготовления. Смешайте в равных частях лимонный сок, «Южный» или мандариновый ликер, джин. Ароматизируйте коньяком, украсьте кубиком льда и кружком апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЕГИПЕТ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл сливок, 20 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Смешайте сливки и мятный ликер, влейте джин, перемешайте.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ ДОРОГА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 30 мл персикового сока, 10 мл лимонного сока, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты, не взбивая: вермут, джин, персиковый сок, лимонный сок и несколько мелких кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КАНАДА»

Требуется: 40 мл джина, 60 мл ликера «Шартрез», лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте джин, ликер «Шартрез» в широком низком круглом бокале, добавьте кубик льда и украсьте кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧ СКИФОВ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл сухого вермута, 20 мл вишневого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, сухой вермут, вишневый ликер, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВЫЙ»

Требуется: 50 мл джина, сок 1 лимона, 1 ч. л. меда, 100 мл шампанского.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин, лимонный сок и мед. Перед подачей долейте холодное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл ликера «Полар», 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут и ликер «Полар» в широком низком бокале. Добавьте кубик льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ МАКБЕТ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл малинового сиропа, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, белый вермут, малиновый сироп. Добавьте лед и украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЛИКОБРИТАНИЯ»

Требуется: 20 мл «Королевского» джина, 20 мл малинового сока, 1 ч. л. ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, малиновый сок, ликер «Бенедиктин» в широком низком бокале округлой формы, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННЫЙ СВЕТ»

Требуется: 35 мл джина, 25 мл рома, 20 мл лимонного сока, 0,5 ч. л. сахарного сиропа, 1 долька апельсина.

Способ приготовления. Приготовьте в шейкере коктейль, смешав все компоненты. Добавьте лед в старомодном стакане олд-фэшенд. Украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ПОДВИГИ ГЕРАКЛА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл малинового ликера, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, мандариновый ликер

в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал округлой формы. Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «КРОЛИК РОДЖЕР»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок 1 лимона, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал для коктейлей. Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ЭКСПРЕСС»

Требуется: 35 мл джина, 10 мл абрикосового бренди, 25 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В шейкер положите лед, добавьте все компоненты в указанном порядке: джин, бренди, лимонный сок. Хорошенько встряхните и разлейте по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ФРЕНД»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл вермута, 10 мл абрикосового ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, хорошо взболтайте и перелейте в широкие низкие бокалы. Добавьте в каждый стакан по нескольку кубиков льда.

СЛОИСТЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЛИВЕНЬ В ДЖУНГЛЯХ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл портвейна, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, лед, кружок лимона и апельсина.

Способ приготовления. Налейте в широкий бокал округлой формы, не перемешивая, портвейн, джин, сахарный сироп и лимонный сок. Добавьте лед. Положите сверху кружок апельсина, а на него — кружок лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ ПРИБОЙ»

Требуется: 50 мл сухого джина, 30 мл ликера «Какао», 20 мл водки, 15 мл лимонного сока, 20 мл сахара, 2–4 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин, болгарский ликер «Какао», водку, лимонный сок и сахар в шейкере со льдом и перелейте в широкие низкие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «ТАМ, ЗА ГОРИЗОНТОМ»

Требуется: 20 мл джина, 5-10 мл лимонного сока, 1 ч. л. ванильного ликера, 20–30 мл воды со льдом.

Способ приготовления. Смешайте джин, лимонный сок, ванильный ликер в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и подайте с водой со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ МАРТИНИ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, мятный ликер, лимонный сок в шейкере. Перелейте коктейль в бокал для мартини, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕД С МАРТИНИ»

Требуется: 0,5 л джина, 0,5 л вермута, лимонная цедра, 1 ст. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте вермут и джин, добавьте немного лимонной цедры и несколько капель лимонного сока. Взболтайте в шейкере и перелейте в стаканы для мартини. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-АМЕРИКАНСКИ»

Требуется: 80 мл джина, 80 мл вермута, сок 1/4 лимона, 1/6 стакана льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, раздробленный лед и лимонный сок в шейкере, затем перелейте коктейль в бокалы для мартини.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

Требуется: 30 мл джина, 15 мл белого вермута, 10 мл коньяка, кружок лимона, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты напитка в шейкере со льдом, разлейте по бокалам, добавьте оливки, украсьте край каждого бокала надрезанным до половинки кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СИНИЙ ТУМАН»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл вишневого ликера, 50 мл «Померанцевой горькой», 1 ст. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в равных частях джин, вишневый ликер, «Померанцевую горькую» в шейкере, перелейте в высокие узкие стаканы для коктейля, ароматизируйте лимонным соком.

КОКТЕЙЛЬ «ТОПАЗ»

Требуется: 10 мл джина, 10 мл ликера, 80 мл сухого белого вина, 50 мл минеральной воды.

Способ приготовления. Налейте в бокал финский ликер «Лимон-21», джин, вино. Дополните бокал холодной минеральной водой. Пейте через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «КРЕПКИЙ ОРЕШЕК»

Требуется: 10 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл «Старки», 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, «Старку» и лимонный сок в шейкере. Коктейль перелейте в высокие узкие бокалы, добавьте в каждый бокал несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ БЕРЕГ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл вермута, 10 мл настойки «Вишневая горькая», 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, настойку и лимонный сок в шейкере со льдом. Хорошенько взболтайте и перелейте в бокалы для коктейлей.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЛИМОНОМ»

Требуется: 50 мл джина, 1 ч. л. лимонного сока, 1 долька лимона, 1 вишенка, 30 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Положите в большой бокал лед, добавьте сок лимона, джин, дольку лимона, вишенку свежую или из компота. Заполните бокал хорошо охлажденным шампанским. Украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НАЙТ КЛАБ»

Требуется: 40 мл джина, 10 мл виски, 20 мл шерри-бренди,

10 мл шампанского, 25 мл лимонного сока, 5 черешен, содовая вода.

Способ приготовления. В шейкер положите лед, налейте джин, виски, шерри-бренди, лимонный сок и хорошо встряхните. Напиток разлейте по бокалам, украсьте черешней и добавьте содовую воду. Подайте на подносе с ложечкой и соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ИНГЛИШ ДЖИН»

Требуется: 30 мл джина, 30 мл ликера «Бенедиктин», 30 мл лимонного сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, хорошо взболтайте и разлейте в высокие бокалы, предварительно опустив в них лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 20 мл сока грейпфрута, 10 г сахарной пудры, 2 кубика льда, дольки апельсина.

Способ приготовления. Охладите льдом стенки шейкера, затем смешайте все компоненты и разлейте по бокалам. Украсьте край бокала долькой апельсина и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 40-100 мл шампанского, сок 1 лимона, лед, вишня, долька лимона или апельсина.

Способ приготовления. Налейте в широкий высокий бокал джин, вишневый ликер, лимонный сок, долейте охлажденное шампанское. Украсьте коктейль вишенкой, долькой лимона или апельсина, бросьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН-ТОНИК»

Требуется: 50 мл сухого джина, 50 мл тоника, 2–3 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин и тоник в широком низком бокале. Добавьте лед. Украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЗАМОРСКИЙ»

Требуется: 10 мл джина, 40 мл настойки «Вишневой горькой», 10 мл вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте «Вишневую горькую», джин, вермут в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал. Подайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧЬ В ЯНВАРЕ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл ликера «Бенедиктин», 1 вишенка.

Способ приготовления. Смешайте в миксере джин, вермут и ликер «Бенедиктин». Сверху положите вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл лимонного ликера, 50 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, лимонный ликер, лимонный сок и лед, разлейте по бокалам, края которых обработаны сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере джин, апельсиновый ликер, апельсиновый сок, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАКАТ В АЛЬПАХ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл мятного ликера, 20 мл крепкого белого вермута, 10 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, мятный ликер, вермут и апельсиновый сок в шейкере, хорошо взболтайте. Перелейте в широкий низкий бокал, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «СТАРИННЫЙ РОМАНС»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл шерри-бренди, 1 ч. л. апельсиновой настойки, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, шерри-бренди, апельсиновую настойку. Перелейте в бокал для

коктейлей, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ ЛЕБЕДЬ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл сухого белого вермута, 1 ч. л. «Померанцевой горькой», лед.

Способ приготовления. Смешайте вместе с кусочками льда, но не взбивайте джин, вермут и «Померанцевую горькую» в широком низком бокале, края которого предварительно украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РОКСАНА»

Требуется: 30 мл джина, 30 мл венгерского вермута, 20 мл апельсинового сока, 0,5 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Хорошо размешайте в шейкере джин, венгерский вермут, апельсиновый сок, сахар и измельченный лед. Перелейте в высокие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «КЮРАСАО»

Требуется: 0,5 л джина, 250 мл вермута, 250 мл ликера «Кюрасао», 10 г водки «Битер», лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, ликер «Кюрасао», а затем добавьте горькую водку «Битер», охладите и подайте с кусочками пищевого льда в бокалах. Украсьте бокалы сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «СЕДЬМОЕ НЕБО»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл белого вермута, 10 мл водки, сок лимона и апельсина, лед, кружки лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут и водку, добавьте несколько капель лимонного и апельсинового сока, все смешайте в шейкере, перелейте в широкие низкие бокалы, добавьте несколько кубиков льда, украсьте края бокала кружками лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «УБОЙНАЯ СИЛА»

Требуется: 40 мл джина «Сапфир Бомбея», 20 мл персикового шнапса «Арчерс», 10 мл «Блю Каракао».

Способ приготовления. Тщательно смешайте ингредиенты в

шейкере. Подавайте в коктейльных бокалах со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВЫЙ САПФИР»

Требуется: 50 мл джина «Сапфир Бомбея», 10 мл «Агностуры», 10 мл минеральной воды.

Способ приготовления. Плесните чуть-чуть «Агностуры» в широкий низкий бокал и слегка взболтайте круговыми движениями. Добавьте джин и подождите, пока все само смешается. Минеральная вода добавляется по вкусу.

КОКТЕЙЛЬ «СИГРЕМС С МАРТИНИ»

Требуется: 50 мл джина «Сигремс», 10 мл сухого мартини, лед, лимон и оливка.

Способ приготовления. Джин смешайте с сухим мартини. Добавьте лед, украсьте бокал тонкой стружкой лимонной кожуры и оливкой.

«ФЛОРИДА СПЕШЛ»

Требуется: 20 мл джина «Гордонс», 20 мл апельсинового сока, имбирный лимонад, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин с апельсиновым соком и имбирным лимонадом по вкусу. Подавайте в высоком бокале со льдом.

«СИГРЕМС ДЖИН ФИЗЗ»

Требуется: 50 мл джина «Сигремс», сок половины лимона, 1 ст. л. сахарной пудры, 10 мл содовой.

Способ приготовления. Добавьте в джин сок половинки лимона и сахарную пудру. Хорошо взбейте и вылейте в высокий бокал, добавив по вкусу содовую.

«ДИКИЙ ЗАПАД»

Требуется: 50 мл джина «Сапфир Бомбея», 100 мл тоника, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте в шейкере, добавьте лед и разлейте по широким низким бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-1»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 1 мл «Померанцевой горькой», кружок лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере, вылейте в низкий широкий бокал, украсьте долькой лимона или апельсина, бросьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-2»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вермута, 0,5 мл «Южного ликера», долька апельсина, 2 вишенки.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте коктейль в низкий широкий бокал, опустите в бокал две вишни и дольку лимона.

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧНЫЙ С ДЖЕМОМ»

Требуется: 50 мл джина, 100 мл вермута, 50 мл персикового сока, 1 ч. л. лимонного сока, лед, 1 вишенка.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте кубик льда, вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХООКЕАНСКАЯ БУРЯ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл «Вишневой горькой», 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Залейте слоями ингредиенты в широкий низкий бокал, не размешивайте.

КОКТЕЙЛЬ «ПИРУШКА НА КОРАБЛЕ»

Требуется: 10 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл «Старки» или «Померанцевой горькой», 0,5 мл лимонного сока, вишенка, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал, добавьте вишню и кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДРУЖБА НАРОДОВ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл хорошего коньяка, 10 мл вермута, 10 мл «Абрикосового» ликера.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере

и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ, ЖИЗНЬ»

Требуется: 10 мл джина, 40 мл «Вишневой горькой», 10 мл вермута, 0,2–0,4 л лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале все ингредиенты и бросьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «НАСТОЯЩИЙ АНГЛИЙСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл малинового сока, 50 мл ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл черносмородинового ликера, 1 мл «Померанцевой горькой».

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонного сока, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Все тщательно перемешайте в шейкере в течение 5 минут, затем перелейте в широкий бокал, добавьте кубик льда и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл «Южного ликера», 10 мл апельсинового сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок половинки лимона, лед.

Способ приготовления. Вылейте все ингредиенты в широкий низкий бокал по очереди, не смешивая. Добавьте кубик льда. Коктейль должен получиться слоистым.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ»

Требуется: 20 мл джина, 30 мл яблочного сока, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в низком широком бокале, взболтайте и украсьте лимоном.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ СОЛНЦЕ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл «Южного ликера», лимонная долька, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона и кубиком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ТМИННЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл тминной настойки, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ»

Требуется: 20 мл джина, 5-10 мл лимонного сока, 10 мл «Южного» ликера или другого некрепкого ликера.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «АФРИКА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты перелейте в широкий низкий бокал, перемешайте и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ ВАЛЬС»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл шерри-бренди, 50 мл «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Все перемешайте в широком низком бокале и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИМ И МЭРИ»

Требуется: 75 мл джина, 25 мл сока манго, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Перемешайте в миксере джин и сок манго. В готовый коктейль добавьте несколько кубиков льда, а края бокала украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «АТЛАНТИДА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый ликер, джин, апельсиновый сок в шейкере, затем перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл десертного белого вина, 20 мл апельсинового сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте десертное вино, джин, апельсиновый сок в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда и украсьте края сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОСЛИНОЕ МОЛОКО»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 10 мл «Померанцевой горькой» или «Пряного» ликера, долька апельсина.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, после чего украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»

Требуется: 40 мл джина, 5 мл виски, 20 мл вермута, 50 л ликера «Бенедиктин», вишня.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 20 мл коньяка, 50 мл рома.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл коньяка, лед, 0,5 мл «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте пару кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗНАКОМКА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл лимонного сока, 90 мл «Южного» или мандаринового ликера, 50 мл рома, фрукты.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в длинный высокий бокал, украсьте дольками фруктов или ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 20 мл ликера, 20 мл малинового сока или малиновой наливки, сок половинки лимона, 2 кубика льда, сахар.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты, смесь хорошо взболтайте в миксере со льдом и перелейте в бокал, края которого предварительно украшены сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл рома, 10 мл «Померанцевой горькой», 0,5 мл лимонного сока, 2 кубика со льдом.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, хорошо потрясите 5 минут, разлейте в широкий низкий бокал и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

Требуется: 10 мл виски, 10 мл джина, 10 мл рома, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток, 50 мл «Пряного» ликера.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий длинный бокал, предварительно украсьте его края сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «СПИ, МОЯ РАДОСТЬ, УСНИ»

Требуется: 60 мл рома, 10 мл джина, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 50 мл «Пряного» ликера, 40 мл коньяка.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахарным песком, добавьте все остальные ингредиенты и перелейте в высокий длинный бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 5 мл сахарного сиропа, 0,5 мл лимонного сока, кожица цитрусового плода.

Способ приготовления. Налейте, не перемешивая, в рюмку все ингредиенты в этой последовательности и украсьте рюмку спиралью из кожицы цитрусового плода.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИУМФАЛЬНАЯ АРКА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл виски, 20 мл коньяка, 20 мл любого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «РЫЦАРСКИЙ ТУРНИР»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, сок одного лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ МЕЧТА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 20 мл малинового или вишневого ликера, 1 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков

льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 0,5 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарного сиропа, кожица цитрусового фрукта.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный спиралью из кожицы цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл виски, 3 мл коньяка, 3 мл лимонного сока, 3 мл сахарного сиропа, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный кружком цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ ВОЛНА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл джина, сок половинки лимона, 1 вишенка.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «АУСТЕР»

Требуется: 10 мл рома, 10 мл виски, 1 яичный желток, 2 ч. л. томатной пасты или томатного сока, 10 мл коньяка, несколько капель лимонного сока.

Способ приготовления. Вылейте в рюмку яичный желток, добавьте все остальные ингредиенты и пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «РАДУГА»

Требуется: 2 мл виски, 2 мл рома, 20 мл джина, 20 мл лимонного ликера, 1 яичный желток, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. Вылейте в рюмку все компоненты, затем выпустите яичный желток, не нарушая оболочки. Пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «АЙС ТИ С ДЖИНОМ»

Требуется: 100–120 мл джина, 1 л свежезаваренного черного

байхового чая, свежий сок одного лимона, 2 ст. л. сахарного песка, 100 мл свежего сока малины или черной смородины, кусочки лимона и кубики льда.

Способ приготовления. В чае растворите указанное количество сахарного песка и дайте ему охладиться. Быстро охладить свежезаваренный чай можно следующим способом: опустите посуду с чаем в чашку с холодной водой или обложите ее льдом. В данном случае его быстрое охлаждение необходимо для того, чтобы чай не успел настояться и не стал горчить, так как это испортит вкус коктейля. Затем смешайте сладкий чай с соками, джином и размешайте напиток. Подавать его следует в высоких бокалах, которые предварительно до половины заполнены кусочками льда. Украсьте этот коктейль тонкими лимонными дольками и листьями мяты.

КОКТЕЙЛЬ «ГАВАЙСКИЙ СНЕГ»

Требуется: 200 мл воды, 2 ст. л. сахарного песка, 20 мл вишневого сока (его можно заменить на яблочный, апельсиновый или смородиновый), 100–150 мл джина, ягоды или лимонные дольки для украшения.

Способ приготовления. Вскипятите воду вместе с сахарным песком, бросьте туда лимонную и апельсиновую цедру, размешайте и остудите. После того как жидкость остынет, добавьте сок и поставьте в морозильную камеру. Через непродолжительное время, когда ободок посуды только покроется инеем, посуду выньте из морозилки и деревянной ложкой перемешайте застывающий напиток. Проделайте эту процедуру несколько раз, чтобы он приобрел консистенцию кашицы. В общей сложности посуда должна находиться в морозильной камере около часа. После того как напиток приобретет кашицеобразную консистенцию, влейте указанное количество джина и перемешайте. Если напиток показался вам недостаточно крепким и терпким, можете подкорректировать вкус и добавить еще немного джина, только все нужно делать очень быстро, чтобы частички льда не успели растаять. Далее разложите эту кашицу деревянной ложкой по широким и низким бокалам с толстым донышком, украсьте дольками лимона и ягодами. Данный коктейль следует не пить, а есть ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ «КУЛЕР»

Требуется: 1 л яблочного сока, 4 целых яблока, 150–200 мл джина, 2 ст. л. сахарного песка, сок половины лимона, лед,

газированная или минеральная вода.

Способ приготовления. Очищенные яблоки нарежьте на небольшие кубики, залейте яблочным соком, добавьте сахарный песок и взбейте миксером, чтобы кусочки яблок превратились в пюре. После этого тщательно процедите и перелейте в посуду, в которую предварительно положены кусочки льда. Размешивайте напиток и понемногу добавляйте в него лимонный сок, а затем и джин. Подавайте в высоких тонких стаканах, наполненных примерно на 3/4 объема коктейлем, а затем долейте до полного объема газированной или минеральной воды. Перед самой подачей к столу напиток следует сильно охладить и добавить в него еще льда.

ГЛАВА 3. ДЖИН В КУЛИНАРИИ

МЯСО

ХАЧАПУРИ «КАВКАЗ»

Требуется: 400 г муки, 50 г маргарина, 20 г дрожжей, 1 стакан теплой воды, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 5–6 помидоров, 4 яйца, 1 стакан сливок, несколько веточек базилика, 1 ч. л. джина, щепотка соли, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Способ приготовления теста. Дрожжи разведите теплой водой и опустите в муку. Тесто поставьте в теплое место до образования пузырьков. Затем добавьте соль, растительное масло и сахар. Еще раз дайте тесту немного настояться. Раскатайте и разделайте на лепешки. На середину каждой лепешки положите начинку, сверху покройте слоем теста. Выпекайте 10–15 минут.

Хачапури подайте горячим с майонезом.

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Требуется: 1–2 кг говядины, 2 кг картофеля, 2 кг репчатого лука, 500 г сыра, 400 г майонеза, 5 ч. л. джина, соль и перец по вкусу, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите картофель и нарежьте его кубиками средней величины. Мясо также следует нарезать кубиками. Затем смажьте глубокий противень сливочным маслом и выложите на него, равномерно распределяя по всей площади, мясо. Поперчите, посолите и засыпьте небольшим количеством нарезанного кольцами репчатого лука и полейте джином. После чего залейте все это 200 г майонеза. Картофель выложите поверх мяса и также приправьте луком, специями и майонезом. Сверху посыпьте тертым сыром.

Разогрейте духовку до 150 град. и поставьте мясо тушиться до появления золотистой корочки. Подавать блюдо следует горячим.

МЯСО С ДЖИННЫМ СОУСОМ

Требуется: 500 г говядины, 30 г жира для жаренья, соль, перец.

Для соуса: 40 г сливочного масла, 1/2 стакана мясного бульона, 3 ст. л. муки, 1/4 стакана джина, 4 ст. л. сливок, 2 яйца, 1 лимон, соль, сахар, корица (на кончике ножа).

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, выдержите 30 минут, затем хорошо обжарьте с двух сторон.

Муку обжарьте на масле, добавьте джин и бульон, дайте закипеть и тут же снимите с огня. Отделите желток от белка, желток взбейте со сливками, добавьте лимонный сок, корицу, сахар и соль. Взбитую массу выложите на сковородку и хорошо перемешайте.

Перед подачей к столу мясо залейте соусом, посыпьте зеленью, украсьте соленым арахисом и мелко нарезанными крабовыми палочками.

МЯСО С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ИЗ СЛИВ

Требуется: 1 кг говядины, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Для соуса: 200 г сушеных слив, 2 ст. л. красного винного уксуса, 1 стакан красного сухого вина, 4 ст. л. джина, толченый имбирь, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, поставьте на 1 час в холодильник. Обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки.

Из сливы удалите косточки, замочите в вине на 12 часов. Варите 12 минут, затем остудите и протрите во фруктовое пюре, добавьте джин, уксус, специи. Охладите.

Соус украсьте половинками свежей сливы, дольками моченых яблок и кружочками лимона.

СВИНИНА ПОД УКРОПНЫМ СОУСОМ

Требуется: 200 г свинины, 300 г говядины, 1 яйцо, мука, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 1 стакан белого вина, 3 ст. л. джина, 2 стакана молока, 30 г сливочного масла, 4 ч. л. крахмала, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо мелко нарежьте или прокрутите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте яйцо. Сформуйте шницели, обваляйте их в муке, обжарьте на растительном масле.

Молоко вскипятите, растворите в нем крахмал, положите сливочное масло, посолите. Много укропа мелко нарежьте,

добавьте в соус.

Обжаренные шницели потушите в вине, перемешанном с джином. Выложите на большое блюдо, залейте соусом, украсьте дольками лимона и зеленым горошком.

СВИНИНА В ДЖИНЕ

Требуется: 800 г нежирной свинины, 1 стакан джина, жир для жаренья, 6 яиц, зелень, листья салата, 1 лимон, майонез.

Способ приготовления. Мясо отбейте, замочите на 1 час в джине, затем обжарьте на сковородке. Не солите. Выложите готовые куски на большое блюдо, в качестве гарнира используйте яйца, начиненные майонезом.

Украсьте листьями салата, зеленью, нарезанным кружочками лимоном.

ГОВЯДИНА ПО-ПОЛЬСКИ

Требуется: 500 г говядины, 2 яйца, соль, перец, чеснок.

Для соуса: 200 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана мясного или овощного бульона, 1/2 стакана джина, 1 стакан томатного сока, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью, перцем, чесноком и оставьте на 30 минут. Затем обваляйте кусочки во взбитых яйцах и муке, жарьте до готовности.

Грибы мелко порежьте, смешайте с мукой, жарьте на масле 5 минут. Добавьте джин, бульон, сок и кипятите 20 минут.

Соус подается к мясу отдельно.

МЯСО В ДЖИНЕ С КРЕВЕТКАМИ И ОРЕХАМИ

Требуется: 1 кг постной говядины, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана джина, соль, перец.

Для «гарнира»: 1 кг креветок, 20 г сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан измельченных грецких орехов, 2 больших помидора, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, а затем замочите в джине, оставьте на 30 минут, потом обжарьте на растительном масле.

Креветок отварите, очистите, мясо нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте дольками. Выложите креветок на сковородку, сверху положите слой томатов, насыпьте орехи и залейте вином. Посолите. Выпекайте в духовке, пока не покроется румяной

корочкой.

Подавайте мясо и креветок, посыпав зеленью и украсив мелко рубленным вареным желтком.

ШНИЦЕЛЬ «ОГНЕННЫЙ»

Требуется: 500 г свинины, 500 г говядины, 2 картофелины, 200 г хлеба, соль, перец, жир или растительное масло.

Для соуса: по 1 стакану растительного масла и джина, 1 ст. л. горчицы, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо прокрутите через мясорубку вместе с картофелем и хлебом, добавьте соль, перец по вкусу. Сформуйте шницели, обваляйте их в муке и жарьте до готовности.

Смешайте растительное масло, джин и горчицу. Добавьте мелко нарезанный чеснок, соль, перец.

Перед подачей к столу шницели залейте приготовленным соусом, посыпьте зеленью.

ПЕЧЕНЬ В ДЖИНЕ

Требуется: 500 г печени, 2 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 20 г жира, 1,5 стакана мясного бульона, 2 ст. л. томатного пюре, соль, зелень укропа, 5 ст. л. джина.

Способ приготовления. Очистите печень от пленок и порежьте на порционные кусочки размером 1,5 см. Разогрейте жир и обжарьте печень, но не солите, иначе она не будет мягкой. Лук также спассеруйте на жире до золотистого цвета на другой сковороде, добавьте томатное пюре и джин, прокипятите.

Поставьте на огонь 5 л воды, посолите, положите кусочек масла и запустите нарезанный кубиками картофель на 5 минут. Затем возьмите небольшую кастрюлю и сложите туда продукты в следующей последовательности: печень, картофель, лук. Посолите по вкусу, залейте бульоном и поставьте тушить. Чтобы блюдо получилось сочным, обязательно накройте кастрюлю крышкой. Тушите в духовке около 20–30 минут.

Подавайте блюдо горячим, посыпав зеленью укропа.

ШАШЛЫКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Требуется: 1–2 кг нежирной говядины, 1/2 стакана джина, 500 г лука, кулинарный жир, 2 ст. л. аджики, перец, соль, 1 пучок свежей петрушки, зеленый лук, 500 г майонеза, острый соус.

Способ приготовления. Говядину нарежьте порционными кусочками, натрите солью, перцем. Нарежьте кольцами лук. Мясо выложите в глубокую емкость и положите туда лук. Затем добавьте джин, майонез, соус и аджику. Засыпьте зеленью и перемешайте. Оставьте мясо на ночь.

После этого его следует обжарить на сковороде, смазанной кулинарным жиром. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или рис.

«ВЕЧЕР»

Требуется: 1,5 л молока, 600 г печени, 5 головок репчатого лука, 10–12 картофелин, 3 яйца, 3 ст. л. муки, маргарин или растительное масло, 5–7 ст. л. джина.

Способ приготовления. Отварите печень в молоке с джином в течение 10–15 минут. После этого прокрутите ее через мясорубку. Мелко порезанный лук спассеруйте на растительном масле. Добавьте его в печень. Затем сварите картофель в «мундире». Постарайтесь очистить его, пока он не остыл, и прокрутите через мясорубку. Добавьте в картофель яйца и муку, вымесите тесто. Раскатайте его и вырежьте круги. Аккуратно наложите на первый круг печеночную начинку, накройте вторым кругом и защепните края теста. Жарьте на маргарине на небольшом огне.

«ТОРЖЕСТВО»

Требуется: 1–2 кг говяжьей печени, 8-10 яиц, 3–4 ст. л. муки, 1/5 стакана растительного масла, 1 кг репчатого лука, 1 банка майонеза, 1/5 стакана джина.

Способ приготовления. Проверните печень через мясорубку, разбейте туда яйца, джин, поперчите, посолите, добавьте муку и растительное масло. Все тщательно перемешайте и оставьте на 1 час, чтобы мясо успело пропитаться. Мелко порезанный лук обжарьте на масле до золотистого цвета. Из печени пожарьте блины. Затем каждый блин смажьте майонезом и проложите луком. У вас должен получиться торт. Его верхушку тоже смажьте майонезом.

КОТЛЕТЫ «АЛЛАДИН»

Требуется: 500 г постной свинины, 5 головок репчатого лука, 30 г сливочного масла, 200 г ржаного хлеба, 4 ст. л. джина, соль, перец по вкусу, 1 банка майонеза.

Способ приготовления. Прокрутите мясо через мясорубку, постепенно добавляя лук, хлеб, масло. Затем добавьте специи и джин, перемешайте. Для придания котлетам пикантного вкуса нужно добавить майонез. Замесите полученный фарш и вылепите котлеты. Смажьте сковороду растительным маслом и разогрейте. Обжарьте котлеты до золотистой корочки.

Готовые котлеты можно украсить зеленью. Блюдо подается горячим. В качестве гарнира можно использовать рис или картофельное пюре.

«КАРТОФЕЛЬНЫЙ ВЗРЫВ»

Требуется: 500 г картофеля, 450 г мясного фарша, 3 ст. л. джина, 2 головки репчатого лука, 250 г тертой моркови, 1 стакан сметаны, зелень, соль, перец, 250 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите картофель в «мундире» и очистите его от кожуры. Разделите на равные дольки и обжарьте на сливочном масле, предварительно обильно поперчив и посолив.

В мясной фарш добавьте джин, посолите, обжарьте вместе с луком и морковью, за 10 минут до готовности добавьте перец. Обжаренный картофель выложите на блюдо, посыпьте зеленью и сверху выложите мясо. Блюдо подается горячим.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ ДЖИН»

Этот торт рассчитан на 12 порций.

Требуется: для коржей: 140 г сухарей или бисквитного печенья удлиненной формы, 150 г сливочного масла, 100 г молотого миндаля, 2 ст. л. джина, 50 г шоколадной стружки.

Для крема: 14 г желатина, 1 пакетик ванильного сахара, 450 г молочного йогурта, 1 стакан сливок.

Для заливки: 2 ст. л. джина, 1 упаковка красной заливки для торта, 1 стакан вишневого сока.

Помимо всего прочего, для приготовления вам потребуется разъемная форма, бумага для выпекания, 6 апельсинов.

Способ приготовления. Измельчите тщательно сухари, затем в маленькой кастрюле растопите сливочное масло и перемешайте его с сухарями, молотым миндалем и джином. После чего дно разъемной формы застелите бумагой для выпекания и закрепите бортики. Выложите в форму полученную смесь, равномерно

распределяя по всей площади.

Замочите на 10 минут желатин в холодной воде. Сливки и ванильный сахар взбейте до однородной массы. Желатин слегка отожмите, влажным положите в кастрюлю и распустите на слабом огне, затем добавьте йогурт, сливки и осторожно помешивайте венчиком.

Апельсины вымойте горячей водой и высушите. Срежьте часть кожуры в виде спирали (это послужит отличным украшением торта), очистите апельсины до конца, разделите их на дольки и отожмите из них сок, который затем нужно добавить в крем. Апельсиновую мякоть равномерно распределите на корже и покройте сверху йогуртовым кремом. Затем поставьте торт на 4 часа в холодильник.

За это время можно заняться приготовлением украшения. Заливку для торта нужно приготовить соответственно инструкции на упаковке, используя вишневый сок и джин. Выложите заливку на крем и равномерно распределите по всей поверхности, затем поставьте торт на 30 минут в холодильник. После того как торт будет готов, бортик разъемной формы снимите и украсьте торт спиралью апельсиновой кожуры.

ТОРТ «ПРАЖСКАЯ ВЕСНА»

Требуется: для коржа: 1 стакан сметаны (можно также взять ряженку или йогурт), 1 стакан сахара, 2 яйца, 3 ст. л. какао, 1 ч. л. соды, 1,5 стакана муки; для крема: 2 стакана молока, 2 стакана сахара, 3 ст. л. муки, 300 г сливочного масла, 2 пакетика ванилина; для сиропа: 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 1/2 стакана джина, цедра 1/2 лимона; для глазури: 1/2 стакана молока, 1 стакан сахара, 5 ст. л. какао, 1 ч. л. крахмала, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты теста для коржа, при этом следите, чтобы тесто получилось такой густоты, как деревенская сметана, — густо выливалось. Противень смажьте растительным маслом, затем присыпьте мукой и выложите на него тесто. Тесто лучше разровнять ножом, чтобы корж получился ровненьким. Разогрейте духовку и выпекайте корж примерно 20–25 минут. Готовность проще всего определить зубочисткой — проткните ею корж, если на ней не налипло тесто, значит, корж готов. Выложите его на блюдо, чтобы он остыл, и приступайте к приготовлению крема.

Компоненты для крема смешайте и доведите до кипения — должна получиться густоватая кашка. Остудите ее, а затем добавьте сливочное масло и взбейте миксером на высокой

скорости.

Сварите сироп, смешав воду, сахар и цедру и доведя это до кипения. Как только закипит — снимите с огня и влейте джин. Сироп тоже остудите.

Остывший корж разрежьте вдоль пополам, каждую часть пропитайте сиропом. На нижнюю часть выложите крем и осторожно накройте все верхней частью коржа.

Приготовьте глазурь: смешайте компоненты (кроме масла) и 5–8 минут варите на слабом огне, постоянно помешивая. Затем добавьте сливочное масло и кипятите еще 2–3 минуты. Остудите глазурь и покройте ею готовый торт.

БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ И ДЖИНОМ

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, лимонная цедра, 1 пакетик ванильного порошка, 1/2 стакана растительного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 1 ст. л. джина, 1/2 ч. л. какао.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром и солью, влейте в них молоко и всыпьте муку. Замесите тесто для блинчиков. Испеките блинчики с обеих сторон на растительном масле. Когда все блинчики поджарятся, возьмите сковороду с высокими стенками и смажьте ее маслом. Выложите в нее поджаренные блинчики, пересыпая их смесью сахара, лимонной цедры и ванильного порошка. Поставьте сковороду в горячую духовку на 5 минут.

Испеченные блинчики выложите на блюдо и полейте кремом.

Крем приготовьте следующим способом: размягченное сливочное масло взбейте со сгущенным молоком до образования пышной однородной массы. В готовый крем добавьте джин, какао и тщательно перемешайте всю массу.

БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ИЗЮМА

Требуется: 20–30 штук блинчиков, 400 г изюма, 1 стакан сахара, 1/4 ч. л. лимонной цедры, 2 ст. л. джина, сливочное масло.

Способ приготовления. Изюм промойте, уложите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Проварите изюм около 10 минут. Охлажденный изюм пропустите через мясорубку, а затем смешайте с сахаром, лимонной цедрой и джином. Уложите начинку на блинчики, сверните их конвертами и обжарьте на

сливочном масле.

ПРИПРАВЫ, СОУСЫ

СОУС ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ДЖИНА

Требуется: 200 г чернослива, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана грецких орехов, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ст. л. джина, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замочите на несколько часов чернослив, затем удалите из него косточки, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. В воду, в которой варится чернослив, добавьте лимонную кислоту и джин. Варите чернослив около 5 минут, затем оставшуюся воду слейте, ягоды охладите и пропустите через мясорубку. Орехи измельчите в крошку. Сметану взбейте с сахаром до полного растворения сахарных крупинок, затем введите чернослив и орехи и тщательно все перемешайте.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

Требуется: 1 стакан тертого шоколада, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. какао, 1 ч. л. джина.

Способ приготовления. В кастрюльку вылейте сметану, молоко и джин, немного нагрейте эту смесь и добавьте в нее тертый шоколад, сахар, какао и, постоянно помешивая, проварите соус 2–3 минуты.

ЧАСТЬ VIII. ВИСКИ

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ЖИВОЙ ВОДЫ»

Виски иногда называют «живой водой». Это понятие заложено в самом названии напитка. Лингвисты считают, что слово whisky имеет в своей основе кельтские корни и происходит от кельтского слова uisge baugh или uisge beatha. Слово whisky означает «вода жизни» и произносится как ooshka — «ушка». Эти слова кельтского происхождения являются аналогами латинского словосочетания aqua vitae, что в переводе означает «вода жизни».

До сих пор неизвестно, кто имеет право называться первым открывателем виски — Шотландия или Ирландия. Долгие годы эти две страны ведут спор о том, на чьей территории впервые появился этот напиток. Победителей в этом споре пока нет. Самые ранние упоминания о виски найдены в шотландских записях от 1494 года, хотя ирландцы оспаривают подобное доказательство, утверждая, что виски появилось значительно раньше и именно на их территории. К сожалению, сами ирландцы не располагают письменными доказательствами.

Шотландия не так давно отмечала юбилей, посвященный 500-летию виски. В этой части Великобритании занимаются висковарением более 500 лет. Проведением подобного праздничного мероприятия Шотландия попыталась закрепить за собой право первенства, как страны-прародительницы виски.

Ирландия отказалась признать превосходство шотландцев. Патриоты своей страны принялись рыться в древних архивах среди старинных записей, которые могли бы с уверенностью доказать, что право называться прародительницей виски принадлежит именно Ирландии. К сожалению, пока не удалось выяснить, в архивах Шотландии или Ирландии находится самая древняя запись, упоминающая этот напиток.

Мы хотим еще раз обратиться к самому названию напитка. Дело в том, что в последнее время слова кельтского происхождения стали писать на английский манер и сокращенно. Поэтому в настоящее время вы можете встретить на бутылках с виски такую форму надписи, как whisky — английский вариант и whiskey — американский вариант. Слово whisky пишется без буквы «е» также в Шотландии и Канаде и с буквой «е» — в Ирландии.

Сегодня многие склонны думать, что виски впервые появилось на территории Шотландии. В этой стране технология производства виски поставлена на широкую ногу. Именно благодаря шотландцам виски в настоящее время называют на шотландский манер — скотчем.

Настоящее Skotch Whisky невозможно спутать ни с каким другим его сортом. Технология производства этого крепкого напитка была придумана и разработана монахами в период средневековья. Они занимались приготовлением различных спиртных напитков, в том числе обладающих целебными свойствами.

Этот спиртной напиток появился отнюдь не случайно. Монахи взяли пророщенное зерно ячменя, высушив и перемолов его, залили водой и оставили в бочке. В результате они получили спирт, который оставили в бочке на несколько лет. Таким образом появилось настоящее виски. Спирт выдерживали в дубовых бочках. В скотч монахи добавляли, что принято делать до сих пор, талую воду, непременно зимнюю. Следует заметить, что и средневековые монахи, и современные шотландцы чуть ли не с религиозной благоговейностью относятся к своему национальному напитку.

Затем изобретатели виски попробовали произвести различные сорта этого напитка. Виски стали делать не только из ячменя, но из кукурузы, ржи и пшеницы. Соединив несколько видов зрелого виски, монахи получили совершенно новый вкус и аромат. В итоге появилось несколько определенных сортов этого алкогольного напитка.

В летописи 1494 года рассказывается о том, как монахи одного шотландского монастыря получили первое виски, и дается подробное описание этого нового напитка: «Виски — это жидкость, перегоняемая несколько раз и получаемая в результате брожения размятых хлебных злаков».

Как уже упоминалось выше, трудно назвать точную дату изобретения виски. Но предположительно это произошло несколько раньше XV века, так как в XVII веке висковарение было уже хорошо развито в Шотландии.

Со временем виски стало не только популярным, но поистине королевским напитком. Дело в том, что в Шотландии появились настоящие мастера по производству лучшего виски. Некоторые из них смогли на весь мир прославить свое имя. В частности, братья Чивас, которые организовали свою вискикурню, переросшую впоследствии в большую компанию «Чивас Бразерс». Виски, производившееся ими, получило свое второе название — Chivas, которое сегодня является маркой компании.

Эта компания является старейшим производителем виски. Она завоевала очень высокую репутацию тем, что поставляла виски ко двору Ее Величества. Секрет шотландских мастеров, по их же словам, заключается в шотландской воде. До сегодняшнего дня специалисты считают, что такой вкусной воды, как

шотландская, нет во всем мире. Дело в том, что со времени появления виски каждый производитель этого напитка отыскивал себе свой неповторимый источник воды, чем и объясняется большое разнообразие сортов виски.

Братья Чивас не остановились на каком-то одном сорте виски, а продолжили осваивание новых сортов. Они стали смешивать различные сорта виски и хранили их в дубовых бочках, в которых раньше отстаивались коньяки, мадера и херес. Благодаря бочкам, ранее использованным под другие алкогольные напитки, хранившееся в них виски приобретало неповторимый вкус. Известно, что братья Чивас смешивали до сорока сортов виски.

Что и говорить, многие люди пытались стать производителями настоящего виски, не уступающего по своим качествам напитку Чивас. Однако это практически никому не удалось. Чивас хранили в секрете технологию производства. И по сей день пропорции исходных компонентов для производства виски мастерами компании не разглашаются. Всего мастеров-винокуров в компании Чивас десять или двенадцать. Существует одна интересная деталь: подписывая контракт с компанией, они обязуются никогда не летать вместе в одном самолете, дабы в случае авиакатастрофы секреты изготовления виски не были утрачены.

Особая заслуга в изобретении новых сортов виски принадлежит жителям Северной Шотландии. В этой местности довольно суровый климат и, что самое важное, много торфяных болот. Северные шотландцы открыли миру секрет производства так называемого «копченого» виски.

Дело в том, что один шотландец, имя которого, к сожалению, неизвестно, предложил коптить зерна ячменя на торфяном дыму. Почему подобная идея пришла ему в голову, сказать трудно, но она в скором времени стала очень популярной. Дело в том, что благодаря этой операции виски приобрело ни с чем не сравнимый тяжеловатый копченый вкус. Возможно, изобретатель просто оказался любителем всего копченого. Но именно аромат дыма создал неповторимое виски.

Шотландцы начали производить виски, которое легко пьется и имеет необычный мягкий вкус дыма. Они делали этот напиток главным образом из ячменя, в отличие от других производителей. В старинных записях говорится о том, что из ячменя получали солод, а затем держали над горящим торфом, запах которого впитывал напиток.

В Канаду виски попало гораздо позднее, и привезли его туда первые поселенцы из Европы, англичане и шотландцы. Канадское

производство виски началось в начале XIX века. Местные производители выдерживают этот напиток шесть лет, достигая таким образом крепости в 45 град. В этой северной стране виски стало довольно популярным напитком. Благо в Канаде хватало различных видов злаков, идущих на его производство.

Так повелось, что содержание алкоголя в американском виски достигало 80 %, и местные жители разбавляли этот напиток водой, доводя крепость до 50–52 %.

Америка славится сортом виски «Бурбон», который впервые был изготовлен в одноименной деревушке, что в штате Кентукки. Название ее закрепилось за виски. Изобрели «Бурбон» обычные жители деревни, которые решили приготовить себе спиртное, воспользовавшись записями производства виски, позаимствованными у представителей Туманного Альбиона. Виски «Бурбон» с привкусом зерна распространился по всей Америке. На сегодняшний день Соединенные Штаты являются самым крупным поставщиком виски во всем мире.

Однако в XVII–XIX веках предприниматели взялись за виски всерьез и смогли добиться улучшения качества напитка, а также значительно расширили рынок его сбыта, закрепив право производства виски за определенными странами.

Надеемся, попробовав виски, вы станете настоящим ценителем этого напитка и обязательно почувствуете всю его волшебную силу. Глоток виски подарит вам чувство необыкновенного спокойствия, придаст уверенности, и вы сможете взглянуть на мир по-иному, ибо «живая вода» вернет вам вкус жизни, согреет душу и подарит тепло.

ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-1»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 15 мл водки «Померанцевой горькой», 2 вишни.

Способ приготовления. Перемешайте все в шейкере и перелейте в широкий низкий стакан, украсьте вишнями.

КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-2»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл вермута, 10 мл водки «Охотничьей горькой», лимон или апельсин, лед.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона или апельсина и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ ЦЫПЛЕНОК»

Требуется: 20 мл виски, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. Взбейте в миксере виски, яичный желток, сахар. Пенную смесь процедите в бокал и заполните его охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «В СТИЛЕ САФАРИ»

Требуется: 20 мл виски, 15 мл ликера «Бенедиктин», 25 мл «Южного» ликера, лимон.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ТЕХАССКИЙ ПАРЕНЬ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл «Южного» ликера, 20 мл апельсинового сока, кубик льда.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ХЭЛЛО, АМЕРИКА!»

Требуется: 20 мл виски, 40 мл шерри-бренди, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл белого вермута, 10 мл водки «Охотничья горькая», 1 кружок лимона, 20 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, белый вермут, водку в шейкере. Перелейте в широкий низкий бокал. Перед подачей добавьте содовую воду. Украсьте край бокала кружком лимона, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОН ЛАЙТ»

Требуется: 20 мл виски, 15 мл «Южного» ликера, 15 мл ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, «Южный» ликер и ликер «Бенедиктин» в шейкере и перелейте в бокал для коктейлей. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 50 мл виски, 200 мл красного вермута, цедра половинки лимона, несколько вишен, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, красный вермут, несколько кубиков льда и натертую цедру лимона в шейкере. Разлейте напиток в низкие бокалы и положите в каждый по 1–2 вишни. Предварительно смочите край бокала сначала в лимонном соке, а затем в сахаре.

ЯПОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «SUNTORQ»

Требуется: 40 мл японского виски «Suntorq», 20 мл коктейля «Диско», 20 мл «Горькой лимонной настойки», 10 мл чая, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Виски, коктейль, настойку и чай взбейте в шейкере, перелейте в бокалы для коктейлей. Добавьте несколько кубиков льда, украсьте край бокала кружком лимона и сахарным «инеем».

ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ БЛЮЗ»

Требуется: 50 мл шотландского виски «Haiq», 50 мл коктейля «Бочче-Болл», 50 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом шотландское виски, коктейль. Перелейте коктейль в низкий широкий бокал. Перед подачей добавьте содовую воду и лед. КОКТЕЙЛЬ «ГОЛД ЛЭЙК»

Требуется: 30 мл виски «Cutty sark Blended», 15 мл смородинового сиропа, 65 мл воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере смородиновый сироп и виски со льдом. Перед подачей добавьте охлажденную воду.

КОКТЕЙЛЬ «QUEEN ANNA»

Требуется: 30 мл шотландского виски «Королева Анна», 20 мл ликера «Старый Таллинн», 20 мл ликера «Старый Арбат», 50 мл шампанского, вишня, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. На дно бокала положите кусочки льда и вишню. Налейте шотландское виски и ликеры. Перед подачей добавьте охлажденное шампанское. Оформите край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 30 мл шотландского виски «Королева Анна», 50 мл виноградного сока, 10 мл лимонного ликера (или настойки), вишня, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. На дно бокала положите кубики льда и вишню. Сверху налейте шотландское виски «Королева Анна», виноградный сок и лимонный ликер. Оформите край бокала кружком апельсина и сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РИЧАРД III»

Требуется: 70 мл шотландского виски «Паспорт», 30 мл шотландского виски «Ричард», 20 мл клубничного сиропа, 20 мл лимонного сиропа, 5 мл содовой воды, 60–90 мл воды со льдом, вишня, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом шотландское виски, клубничный сироп, лимонный сироп, содовую воду. Перед подачей добавьте воду со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «IEB»

Требуется: 40 мл виски «IEB», 40 мл коктейля «Диско», 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере шотландское виски и коктейль «Диско» в равных пропорциях, перелейте в широкий низкий бокал. Добавьте лимонный сок. Подайте со льдом и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ ЛОШАДЬ»

Требуется: 100 мл шотландского виски «Белая лошадь», 50 мл коктейля «Дистилленд», 100 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Смешайте шотландское виски с коктейлем и со льдом. Добавьте охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «ДОМ ЭШЕРОВ»

Требуется: 30 мл виски, 30 мл вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски с вермутом в широком низком бокале округлой формы. Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВОЕ ВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл вишневого ликера, 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, вишневый ликер и лимонный сок в широком низком граненом бокале. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МОЯ ЛЮБОВЬ»

Требуется: 50 мл виски, 25 мл вишневого сиропа, 25 мл лимонного сока, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте виски, вишневый сироп, лимонный сок в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «АФРИКАН ПРЕЗЕНТ»

Требуется: 30 мл виски, 10 мл ликера «Бенедиктин», 10 мл апельсинового ликера, 10 мл лимонного сока, лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Хорошо взболтайте в шейкере виски,

лимонный сок, ликер «Бенедиктин» и апельсиновый ликер. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда, украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙН ВИСКИ»

Требуется: 40 мл виски, 10 мл сахарного сиропа, лед, сахар.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале виски и сахарный сироп, добавьте несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ОРАНЖ»

Требуется: 30 мл виски, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, ликер и сок в шейкере. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КАНАДСКИЙ САУЭР»

САУЭР ВИСКИ — в переводе с английского «кислое виски». Такой вкус получается благодаря содержанию в коктейле цитрусовых соков.

Требуется: 45 мл канадского виски, 15 мл лимонного сока, 0,5 ч. л. сахарного сиропа, несколько гвоздичек, долька лимона.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере, подайте со льдом в старомодном стакане олд-фэшенд. Украсьте коктейль долькой лимона, а сверху посыпьте молотой гвоздикой.

КОКТЕЙЛЬ «ИНДИАНА РИВЕР САУЭР»

Требуется: 45 мл американского виски, 15 мл грейпфрутового сока, 0,5 ч. л. малинового ликера, 0,5 ч. л. десертного красного вермута, 1 долька лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал, добавьте несколько кубиков льда и дольку лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ЙОРК САУЭР»

Требуется: 30 мл американского виски, 15 мл малинового сока, 30 мл сухого красного вина, 1 ч. л. сахарного сиропа, 1

долька лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Подавайте без льда, украсьте долькой лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «БЕРЛИНСКИЙ САУЭР»

Требуется: 50 мл виски, 25 мл лимонного сока, 1 ч. л. «Аллажского тминного ликера», 10 мл сухого белого вермута, долька лимона.

Способ приготовления. Перемешайте все компоненты в шейкере. Перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона. Подавайте без льда.

КОКТЕЙЛЬ «САЙРИ-ВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл лимонного сока, черешня, кружок лимона, сахарная пудра, лед.

Способ приготовления. Заполните шейкер на 1/5 колотым льдом. Налейте виски, лимонный сок, добавьте сахарную пудру и сильно встряхните. Напиток процедите в низкий бокал, украсьте черешней и тонким кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ НЬЮ-САУЭР ВИСКИ»

Требуется: 60 мл американского виски, 30 мл лимонного сока, 1 ч. л. гренадинового сиропа, цедра лимона, долька лимона.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере, смешав все компоненты. Подайте без льда в рюмке. Украсьте долькой лимона и серпантином из лимонной кожуры.

КОКТЕЙЛЬ «ТАУЭР»

Требуется: 50 мл шотландского виски, 25 мл десертного красного вермута, 2–3 капли вишневого ликера.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в миксере, тщательно смешав все компоненты. Подайте без льда в коктейльной рюмке. Украсьте край рюмки сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «SCOTLAND BALSAM»

Требуется: 40 мл шотландского виски, 20 мл сухого белого вермута, 20 мл десертного красного вермута.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере. Подайте без льда в коктейльной рюмке. Украсьте край рюмки сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С СОДОВОЙ»

Требуется: 50 мл виски, 30 мл содовой воды, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале виски с содовой и лимонный сок. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «РАШЕН ВИСКИ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл белого вермута, 1 ч. л. водки «Старка», лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере виски, вермут и водку, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Добавьте несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «МИЛК ВИСКИ»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 180 мл молока, 40 мл ликера «Старый Таллинн» или «Старый Арбат», 1 ч. л. липового меда.

Способ приготовления. Напитки взбейте в отдельной посуде миксером — 1/7 «Амаретто ди Саронно», 6/7 холодного молока. Отдельно подайте «Амаретто ди Саронно», взбитым с ликерами «Старый Таллинн» и «Старый Арбат» и с липовым медом.

КОКТЕЙЛЬ «ОГНЕДЫШАЩИЙ ДРАКОН»

Требуется: 60 мл «Амаретто ди Саронно», 180 мл чая, 50 г мороженого.

Способ приготовления. В стакан свежего горячего чая добавьте «Амаретто ди Саронно». Перед подачей украсьте сверху холодным мороженым.

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ЧАЕМ»

Требуется: 60 мл виски, 200–250 мл чая, долька лимона, лед.

Способ приготовления. В стакан холодного несладкого чая

добавьте виски. Перед подачей к столу украсьте коктейль долькой лимона.

САРОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ДЖИНОМ»

Требуется: 30 мл виски, 60 мл сухого джина, 2 ст. л. лимонного сока, 200 мл темного пива, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом все компоненты. Перелейте коктейль в коктейльный бокал, добавьте лед. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ТУМАН В САРОННЕ»

Требуется: 200 мл виски «Амаретто ди Саронно», 1 долька лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, украшенный долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «БАЛЬЗАМ АМАРЕТТО»

Требуется: 20 мл виски «Амаретто ди Саронно», 20 мл «Русского» бальзама, 100 мл шампанского, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере со льдом. Перелейте коктейль в коктейльный бокал, на дно которого предварительно налейте охлажденное шампанское. Оформите край бокала сахарным «инеем» и кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ»

Требуется: 90 мл виски, 30 мл «Пшеничной» водки, 1 ч. л. лимонного сока, лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно которого предварительно положите несколько кубиков льда. Украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ БАЛТИМОР»

Требуется: 25 мл виски, 25 мл рома, 25 мл лимонного сока, 25 мл вермута, 20 мл содовой, лед, вишня.

Способ приготовления. Компоненты взбейте в шейкере со

льдом. Перелейте готовый коктейль в высокий узкий бокал, наполненный кубиками льда. Перед подачей добавьте содовой воды и украсьте вишенкой.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ФЕЙЕРВЕРК»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл рома, 15 мл водки, 15 мл тернового джина, 30 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте коктейль в высокий узкий бокал. Край бокала украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ДЖЕРСИ»

Требуется: 45 мл виски, 25 мл лимонного сока, 15 мл гранатового ликера, лед.

Способ приготовления. Хорошо взболтайте все компоненты в шейкере, а затем перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ»

Требуется: 20 мл виски, 45 мл водки, 25 мл шотландского виски, лед.

Способ приготовления. Взбейте все компоненты коктейля и перелейте его в широкий низкий бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «АРМСТРОНГ»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл лимонного ликера, 15 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКОЕ ВИСКИ»

Требуется: 25 мл виски, 45 мл коньяка «Наполеон», лед.

Способ приготовления. Взбейте французский коньяк с виски в миксере и перелейте в высокий узкий бокал со льдом. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НА ДНЕ ОКЕАНА»

Требуется: 45 мл виски, 10 мл рома, лед.

Способ приготовления. Налейте в низкий широкий бокал смесь виски и рома. На дно бокала предварительно положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГА В ГОЛЛИВУД»

Требуется: 150 мл виски, сок 1 апельсина, 1 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере измельченный лед, сахар, сок апельсина и виски. Сахар должен полностью раствориться. Разлейте коктейль в красивые бокалы и подавайте в охлажденном виде. Края бокалов украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «КАКАО-ВИСКИ»

Требуется: 30 мл виски, 320 мл горячего какао, 100 г взбитых сливок или крема, 1 шарик мороженого.

Способ приготовления. Во взбитый крем (или сливки) налейте виски, добавьте горячее какао. Перед подачей положите шарик мороженого.

КОКТЕЙЛЬ «СВАДЕБНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл темного крема «Какао», 30 г мороженого, лед.

Способ приготовления. Взбейте со льдом компоненты рецепта и подайте в бокале для шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАО, БАМБИНО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 30 мл сладкого сливочного крема, 30 мл водки.

Способ приготовления. Взбейте все компоненты рецепта и подайте в бокале для шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНОЕ АМАРЕТТО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 50 мл кофе «Экспресс», лед.

Способ приготовления. В чашку с горячим кофе налейте виски. По желанию добавьте лед. Подавайте, не размешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ РОЯЛ»

Требуется: 100 мл виски, 50 мл «Сибирской» или «Пшеничной» водки, 100 мл грейпфрутового сока, 1 ст. л. липового меда, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере липовый мед с грейпфрутовым соком, добавьте виски, водку. Перелейте в рюмку. По желанию можно добавить несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ХАРЛЕЙ ДЭВИДСОН»

Требуется: 60 мл виски, 40 мл вина, 60 мл грейпфрутового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а затем перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Можно добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФЕРРАРИ»

Требуется: 50 мл виски, 150 мл вермута, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, а затем перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МЭНЕН»

Требуется: 90 мл виски, 10 мл сухого белого вина, 30 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты со льдом в шейкере, а потом перелейте в широкий низкий бокал. Перед подачей добавьте содовой воды и несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МОНТЕ-КАРЛО МАРТИНИ»

Требуется: 90 мл виски, 45 мл вермута «Мартини», 45 мл рома.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте в широкий низкий бокал. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ГОЛД РИВЕР»

Требуется: 125 мл виски, 125 мл «Мартини», лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «КАЗАНОВА»

Требуется: 50 мл виски, 200 мл шампанского, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в широком низком бокале, добавьте несколько кубиков льда и сок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ТАРЗАН»

Требуется: 20 мл виски, 30 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, 10 мл «Сибирской» водки, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте в низкий широкий бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»

Требуется: 40 мл джина, 10 мл виски, 20 мл вермута, 30 мл ликера «Бенедиктин», вишня.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере ингредиенты и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 20 мл коньяка, 25 мл рома.

Способ приготовления. Перемешайте ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 15 мл водки «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте пару

кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУИДОР»

Требуется: 40 мл виски, лимонный сок, «Южный» или «Мандариновый» ликер, 25 мл рома, 40 г фруктов.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в узкий высокий бокал, украсьте дольками фруктов или ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл ликера, 20 мл малинового сока или малиновой наливки, сок половинки лимона, колотый лед, 20 г сахара.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты, хорошо взболтайте в пластмассовом стакане или миксере со льдом и перелейте в бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТАИНСТВЕННЫЙ НЕЗНАКОМЕЦ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вишневого ликера, 20 мл рома, 10 мл водки «Померанцевой горькой», 25 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере, хорошо потрясите, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте 2 кубика льда.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл рома, 15 мл «Пряного» ликера, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЕ НОЧИ»

Требуется: 2 ст. л. виски, 10 мл джина, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 15 мл «Пряного» ликера, 40 мл коньяка.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахарным песком, добавьте остальные ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 10 мл сахарного сиропа, 15 мл лимонного сока, кожица цитруса.

Способ приготовления. Налейте, не перемешивая, в рюмку все ингредиенты в той последовательности, которая приведена в рецепте, и украсьте рюмку спиралью из кожицы цитрусового плода.

КОКТЕЙЛЬ «ТРУБКА МИРА»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл любого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙАМИ-БИЧ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл «Абрикосового» ликера, сок одного лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере компоненты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ ПАНТЕРА»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 20 мл «Малинового» или «Вишневого» ликера, 15 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «СУПЕРВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл «Посольской» водки, 100 мл апельсинового сока, 50 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Смешайте апельсиновый сок, водку, виски в шейкере. Хорошо взболтайте, добавьте лед. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал и долейте шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ТУФЕЛЬКА»

Требуется: 60 мл виски, 60 мл апельсинового сока, 60 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал со льдом на дне. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОЖИДАНИЕ» Требуется: 50 мл виски, 70 мл марочного коньяка, 50 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал со льдом на дне. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ИТАЛЬЯНО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронни», 30 мл бренди, 30 мл ананасового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, перелейте коктейль в высокий узкий бокал. Наполните его кубиками льда и украсьте край сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛИОН ВИСКИ»

Требуется: 45 мл виски, 15 мл «Смирновской» водки, 60 мл ананасового сока без сахара, 60 мл кокосового крема, лед.

Способ приготовления. Положите компоненты в шейкер и взбивайте в течение 20–30 секунд. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, наполненный кубиками льда. Перед подачей украсьте вишенкой.

КОКТЕЙЛЬ «КАЗИНО»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 10 мл водки «Померанцевой горькой» или «Пряного» ликера, долька апельсина.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, после чего украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ЛАВ»

Требуется: 35 мл виски, 25 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл «Вишневого» ликера, 10 мл лимонного сока, лед, сахар.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и вылейте в высокий узкий бокал, после чего добавьте лед и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «МОЛОДОСТЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 10 мл водки «Вишневой горькой», 15 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере компоненты и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 40 мл «Черносмородинового» ликера, 10 мл водки «Вишневой горькой», 30 мл холодной минеральной воды.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере, вылейте в бокал и добавьте минеральную газированную воду.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 15 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарного сиропа, спираль из кожицы цитрусового фрукта.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный спиралью из кожицы цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл рома, 10 мл коньяка, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный кружком цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ СИРЕНА»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл рома, 10 мл джина, сок половинки лимона, вишня.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украшенный вишенкой.

ГЛАВА 3. ВИСКИ В КУЛИНАРИИ

Виски является важным компонентом в рецептах приготовления многих блюд, в основном это жаркое и блюда из рыбы. Это очень крепкий алкогольный напиток, поэтому блюда, компонентом которых он является, предварительно нужно обжарить на огне, а потом уже добавлять к ним соусы, гарниры, подливы и так далее.

Применяется виски и в приготовлении мучных блюд: добавляется в тесто и начинки.

Виски является для жителей России напитком диковинным, поэтому рецепты, представленные в этой главе, можно отнести к разряду блюд «по случаю», так как их приготовление требует много времени и разнообразных продуктов, но результат будет этого стоить.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

ЖАРКОЕ «НЕЖНОЕ»

Требуется: 1 кг мяса, 500 г репчатого лука, 400 г шпика, 500 г сметаны или сливок, 500 г соленых огурцов, 1 лимон, 150 г зеленого лука, 20 мл виски, соль, специи.

Способ приготовления. Нарежьте говядину на мелкие кусочки, посолите, посыпьте молотым перцем, выжмите сок лимона, добавьте виски, перемешайте с мелко нарубленным репчатым луком и поставьте в эмалированной или керамической посуде на 5–6 часов в прохладное место для маринования.

Затем все переложите в жаровню и жарьте на свином шпике, после чего положите сметану или сливки, мелко нарезанные соленые огурцы и тушите до готовности в течение 15–20 минут. Посыпьте готовое блюдо зеленым луком.

В качестве гарнира можно подать отварные, заправленные маслом макароны, рисовую кашу, отварной картофель или обычное картофельное пюре. Можно подать поджаренные грибы.

ОБЖАРЕННАЯ ГОВЯДИНА

Требуется: 1 кг говядины, 400 г репчатого лука, 80 г жира или растительного масла, 350 г картофеля, 2 дольки чеснока, 5 г тмина, 10 г паприки (красного перца), 100 г свежих помидоров, 50 мл виски, 2 ст. л. кетчупа.

Способ приготовления. Нарежьте мясо крупными кубиками, посолите и полейте виски, отложите. Через полчаса положите мясо в жаровню или кастрюлю, добавьте жир, мелко нарезанный лук, кетчуп и тушите все в течение 20 минут, после чего добавьте немного кипяченой воды или заранее приготовленного бульона, который добавляйте по мере испарения. Затем добавьте нарезанный кубиками картофель, тщательно размятый чеснок, тмин, паприку, долейте бульон или воду, чтобы жидкость покрыла всю массу, дайте прокипеть. Положите нарезанные свежие помидоры или томат-пюре, тушите до готовности в жарочном шкафу.

ЖАРКОЕ ПО-ЕВРЕЙСКИ

Требуется: 1 кг говядины, 100 г жира, 150 г репчатого лука, 100 г томата пюре, 100 г чеснока, 200 г риса, 200 г чернослива, 30 г соли, 50 г зелени, 100 мл виски.

Способ приготовления. Нарежьте мясо поперек волокон по 1–2 куска на порцию (можно слегка отбить), посолите, посыпьте молотым перцем, полейте виски и обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки. Затем переложите мясо в сотейник, залейте горячим бульоном или водой, чтобы оно полностью покрылось, и тушите на слабом огне около часа. После этого добавьте спассерованный репчатый лук, лавровый лист, томат-пюре, заранее промытый и отобранный рис, чернослив, закройте крышкой и продолжайте тушить до готовности.

Подайте в мелких столовых тарелках, посыпая мелко нарезанной зеленью.

По другому варианту мясо тушится с черносливом до готовности и при подаче к нему добавляют жареный картофель.

МЯСО АЗУ

Требуется: 1 кг говядины, 100 г маргарина, 200 г свежих помидоров или 100 г томата пюре, 300 г воды или бульона, 50 г пшеничной муки, 200 г соленых огурцов, 200 г репчатого лука, 0,6 г черного перца, 3 зубчика чеснока, 60 мл виски, 30 г зелени, 20 г соли.

Способ приготовления. Мясо освободите от пленок, нарежьте поперек волокон ломтиками толщиной в 1 см и обжарьте до образования золотистой корочки. При жарке не выкладывайте мясо толстым слоем, так как в этом случае кусочки мяса не успевают обжариваться, что приводит к выделению сока. В

результате мясо становится жестким, менее ароматным и несочным.

Переложите мясо в кастрюлю, посолите, добавьте виски, помидоры или томат-пасту, оставьте на 3 часа. По истечении времени добавьте бульон и тушите около 1 часа на медленном огне.

Разведите коричневую пассеровочную массу соком, в котором тушилось мясо, добавьте соленые огурцы, нарезанные некрупными дольками, полученный соус добавьте в мясо. Положите спассерованный репчатый лук, черный перец горошком, рубленый чеснок и доведите мясо до готовности.

МЯСО «ВКУСНОЕ»

Требуется (на 6 порций): 1 кг свежей молодой баранины, 200 г пшеничной муки, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, веточка розмарина, 150 мл любого растительного масла, 25 г виски, 50 г маслин без косточек, 120 мл винного уксуса, соль, перец.

Способ приготовления. Вымойте мясо, очистите от пленки, обсушите и разделите на 12 равных кусков. Натрите солью, перцем, обваляйте в муке. Лук и чеснок измельчите. Вымойте розмарин, стряхните, оборвите листочки и мелко их порубите. В горячем оливковом масле спассеруйте лук, 1/2 чеснока и розмарина. Отдельно обжарьте мясо до золотисто-коричневого цвета. Влейте виски. Тушите баранину в открытой посуде около одного часа. За 5 минут до готовности добавьте оставшийся чеснок, измельченный розмарин, маслины, винный уксус.

СОЧНАЯ БАРАНИНА

Требуется: 6 бараньих отбивных, 100 г свежих помидоров или 50 г томата пюре, 2 ломтика хлеба для тостов, 40 г сыра, 180 мл оливкового или любого растительного масла, 25 мл виски, 300 мл концентрированного бульона из баранины, зубчик чеснока, соль, перец, пучок тимьяна.

Способ приготовления. Оборвите у тимьяна листочки. Свежие помидоры мелко порежьте. Хлеб раскрошите, перемешайте с помидорами, тертым сыром, 2 ст. л. растительного масла, 2/3 пучка тимьяна. Добавьте к полученной массе тертый чеснок. Разогрейте духовку до температуры 250 градусов. Мясо обжарьте в 2 ст. л. растительного масла, смажьте сырно-помидорной смесью. Запекайте 15 минут, выложите к мясу на 5 минут

маленькие помидоры. Виски и бульон вылейте в выделившийся при жаренье отбивных сок. Слегка уварите и добавьте оставшийся тимьян.

ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ

Требуется: 1 кг молодой телятины.

Для льезона: 1 яйцо, 50 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 15 г соли, 0,3 г перца, 70 г жира или растительного масла, 30 г сливочного масла, 60 г каперсов, 1 лимон, 30 г мясного сока, 50 мл виски.

Способ приготовления. Мясо нарежьте поперек волокон одним куском. Отбейте его, придайте ножом овальную форму, сбрызните виски, посолите, посыпьте перцем, смочите льезоном, запанируйте в белых сухарях и обжарьте с обеих сторон в жире до образования румяной корочки, а затем поставьте дожариваться в жарочный шкаф на 5 минут.

В качестве гарнира подойдет жареный картофель, который поливают распущенным сливочным маслом, добавляют каперсы, лимонную цедру и подливают мясной сок.

БИФШТЕКС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 500 г говядины жирной, 1 яйцо, 30 мл воды, 600 г свежего судака, 30 г сливочного масла, 0,5 г черного перца, 30 г пшеничной муки, 120 г плавленого сыра, 80 г жира для жаренья, 70 г томата-пюре, 600 г гарнира (картофель фри, репчатый лук, зеленый горошек), 100 г виски, 10 г чеснока, 20 г соли.

Способ приготовления. Порежьте мясо на куски средней величины, облейте виски и отложите на пару часов. По истечении времени пропустите мясо через мясорубку, добавьте к фаршу сырое яйцо, соль, молотый перец, влейте воду, все хорошо размешайте, расфасуйте и придайте форму продолговатой лепешки.

Пропустите филе судака через мясорубку, смешайте со сливочным маслом, солью, перцем, мелко нарубленным чесноком и влейте немного воды. Все перемешайте, расфасуйте, придайте форму продолговатой лепешки.

После этого рыбную и мясную лепешки положите вместе, запанируйте в муке и обжарьте с обеих сторон, начиная с рыбной стороны. В конце жаренья добавьте томат-пюре, разбавьте бульоном и доведите до готовности.

При подаче к столу в блюдо положите картофель фри, на

него бифштекс, а сверху уложите 2 ломтика обжаренного плавленого сыра, сбоку положите репчатый лук и зеленый горошек в масле.

ЖАРКОЕ «ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ»

Требуется (на 3 порции): 1 кг мяса молодого барашка, 3 ст. л. пшеничной муки, 100 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 кг разноцветных стручков сладкого перца, 3 помидора, 50 мл виски, 1 свежий огурец или молодой кабачок, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Разделите кусок мяса на 6 частей, вымойте в холодной воде, высушите, натрите солью и перцем, полейте виски. Куски мяса обваляйте в муке со всех сторон. Очистите лук и чеснок. Лук разрежьте на 6–8 половинок, чеснок порубите или пропустите через мясорубку. Очистите перец от семян, вымойте и нарежьте небольшими кусками. У помидоров удалите плодоножку, а плоды разрежьте на 4 части. Почистите огурец или кабачок и порежьте на 4 части или мелкие кусочки. Духовку нагрейте до 180 град. В большой плоской кастрюле разогрейте растительное масло, обжарьте мясо до появления хрустящей корочки, после чего переложите его в огнеупорную посуду или на противень. Вокруг мяса разложите кусочки перца, лука, помидоров и огурцов. Овощи посолите и поперчите. Форму поставьте в духовку и жарьте до готовности в течение 30 минут. Если воды будет мало, ее можно долить.

ФИЛЕ В СОУСЕ

Требуется: 1,3 кг говяжьей вырезки, 70 г жира, 200 г мякиша батона, 150 г вареного языка или окорока, 60 г красного соуса с мадерой или красным вином, 900 г картофеля фри, 100 г виски, 20 г соли, перец.

Способ приготовления. От средней части зачищенной вырезки отделите ножом по одному куску под прямым углом. Поместите мясо в виски на 5 минут, обсушите. Заверните каждый кусок мяса во влажную салфетку и слегка отбейте, придавая прямоугольную форму. Перед жареньем основным способом мясо посыпьте солью и перцем.

На поджаренный ломтик батона положите ломтик отварного окорока или языка, сверху кусок жареного мяса и полейте красным соусом и виски (несколько капель).

В качестве гарнира можно подать картофель фри.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБНОЕ ФИЛЕ В СОУСЕ

Требуется: 300 г рыбного филе, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г муки, 40 мл растительного масла, 50 г жира, 100 мл виски, соль.

Для соуса: 200 г кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 100 мл красного вина, грибной бульонный кубик.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из яиц, молока, муки, растительного масла и соли. Тесто должно быть густым, как на оладьи. Нарежьте рыбное филе на порции, посолите, сбрызните виски, подождите 15 минут и, обмакнув в тесто, обжарьте в жире до готовности. Подайте к рыбе соус, приготовленный из хрена, смешанного с кетчупом и красным вином.

«ЗАГОРЕВШАЯСЯ» РЫБА

Требуется: 600 г филе нежирной рыбы, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г сметаны или сливок, соль, перец, приправа для рыбы.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте на куски, посолите, облейте виски и подожгите на 1 минуту, затушите огонь, сбрызгивая рыбу водой. Положите мясо в кастрюлю с разогретым маслом, обжарьте с двух сторон. Слейте масло и добавьте к рыбе сваренные вкрутую и мелко порезанные яйца, сметану (сливки), смешайте, посыпьте приправой, тушите до готовности. Подайте в холодном виде.

ЖАРЕНАЯ РЫБА С МАЙОНЕЗОМ

Требуется: 400 г филе судака, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 10 ст. л. зеленого горошка, 300 г майонеза, 100 мл виски, приправа для рыбы, перец, соль, петрушка, сельдерей.

Способ приготовления. Приготовленное филе судака мелко порежьте, посолите, хорошо смочите в виски и немного обжарьте в масле. Остудите филе, посыпьте перцем, приправой для рыбы. Тертую морковь спассеруйте на масле, смешайте с рыбой, нарезанным сельдереем и петрушкой, полейте майонезом.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Требуется: 400 г филе карпа или хека, 2 моркови, 2 лавровых

листа, 200 г зеленого горошка, 150 г спагетти, 1 ст. л. лимонного сока или 1 средний лимон, 60 мл виски, 40 г растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Филе отварите в подсоленной воде, в которую положите перец, лавровый лист. Бульон процедите, рыбу охладите. Сбрызните рыбу виски и подожгите на 2 минуты, потушите, опустив рыбу в бульон. Отварите в рыбном бульоне макароны и, не промывая их, положите в рыбу, смешайте и добавьте спассерованную на масле морковь. Добавьте зеленый горошек и майонез, лимонный сок или цедру лимона.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

БАНАНОВОЕ ВИСКИ

Требуется: 4 банана, 1 ст. л. какао, 1/2 стакана сахара, 4 ст. л. взбитых сливок, 15 мл виски.

Способ приготовления. Смешайте сахар и какао. Очистите бананы и пропитайте их в виски, обваляйте в массе из какао. Сверху посыпьте орехами или покройте взбитыми сливками.

ЖАРЕНЫЕ ДОЛЬКИ АНАНАСА

Требуется: 6 долек ананаса, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 3 г питьевой соды, 30 г молока, 30 г жира, 10 мл виски.

Способ приготовления. Хорошо обсушите дольки ананаса. Приготовьте из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакивайте дольки ананаса в жидком тесте и обжарьте их в жире до появления золотистой корочки. Посыпьте сахарной пудрой и еще теплыми подайте дольки ананаса к кофе.

АНАНАСОВЫЙ ТОРТ

Требуется: 30 шт. песочного печенья, 3 ст. л. панировочных сухарей, 100 г консервированных ананасов, 6 г желатина, 10 мл виски.

Способ приготовления. Песочные печенья посыпьте сухарями, сверху уложите нарезанные и предварительно пропитанные виски дольки обсушенного ананаса. Из сока ананаса и желатина (на 6 г желатина — 1/4 л сока) приготовьте желе и полейте им печенья.

ЧАСТЬ IX. ВОДКА

ГЛАВА 1. «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)

Водка с давних пор является неотъемлемым атрибутом всякой трапезы, а также рыбалки, охоты, бани и всех прочих «волнующих» мгновений времяпрепровождения.

Крепкоалкогольные напитки, в частности водку, стали изготавливать около 3–4 тысячелетий назад. К тому времени такие напитки были известны в Древнем Египте, Китае и некоторых других странах. Геродот упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют эти народы напитки типа водки и бренди из плодов и ягод.

Аристотель описывал в своих трудах изобретенный арабами процесс перегонки виноградного вина с последующим получением некоего вещества, называемого «аква вита» — живая вода. Уже упомянутые алхимики Западной Европы X века считали спирт квинтэссенцией — пятым первородным элементом после огня, воздуха, воды и земли. Алхимики продавали крошечные флаконы с водкой в качестве лекарства за баснословные деньги вплоть до XIV века.

Относительно точной даты и места рождения водки информация неоднозначна. За право называться изобретателями этого замечательного напитка сражаются арабы и китайцы, шведы и мы, русские. Однако, на наш взгляд, дискуссии специалистов на эту тему совершенно бессмысленны, так как каждый народ внес свою лепту в создание, изготовление и совершенствование напитка. И вряд ли кто из знатоков и ценителей этого «нектара» сможет взять на себя смелость и заявить, что украинская «горилка» гораздо лучше отечественной «Столичной» водки.

Если мексиканская текила своим возникновением обязана кактусам, в большом количестве произрастающим на скудных мексиканских почвах, то предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых продуктов.

Подумайте сами: где еще могла появиться прабабка современной «Пшеничной» водки, как не в местности, где на протяжении нескольких веков выращивались хлебные злаки, являющиеся непосредственным сырьем для ее изготовления? В тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения,

в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

В давние времена наряду с названием «водка» (от слова «вода») существовали и другие — «хлебное вино», «горячее вино» (отсюда и украинская «горилка») или просто «вино».

Вам наверняка интересно будет узнать о том, что слово «водка» — это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме. В современном толковании это слово воспринимается нами как совершенно самостоятельное, и, конечно же, никому и в голову не придет ассоциировать его с чем-то ласковым и трогательным. Хотя в иных случаях водка способна пробирать так, что трогает до слез. Но некоторые все-таки умудряются выразить свою особую привязанность к этому виду питья, называя его «водочкой».

Ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме, естественно, украинского и белорусского), так как нигде больше не встречается. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, то есть в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

Но первоначально водка называлась не по аналогии с водой, так как нашим предкам не пришла в голову мысль отождествить питьевую воду с хмельным напитком, а при сопоставлении с «хлебным вином», от которого она произошла. То есть водка как напиток возникла гораздо раньше, чем обозначающее ее слово, известное нам и сегодня. Этот напиток очень долгое время продолжали называть вином, вплоть до начала XX века.

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки — хлебное вино, или хлебный спирт

— стал производиться в России уже в конце XIV-начале XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто, или сусло

— забродившее зерно.

Бытует версия, что хлебное вино было сотворено в самой оскве, скорее всего, в одном из ее монастырей. Изготовлявшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное, попросту «вином». Между тем со времени его создания оно претерпело большое количество различных наименований, которые, как уже отмечалось, сменялись почти так же часто, как и времена года.

Термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения

водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту и торговле употреблялись другие названия для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкогольсодержащих напитка — вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, то есть зерно. Благодаря этому хмелящий эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для производства новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

«Корчма» — полуофициальное название водки, существовавшее одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережившее. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку.

«Горящее вино» — широко распространенное обозначение водки, принятое не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше — «горзалка», а на Украине — известная всем нам «горилка».

Еще один из терминов-эквивалентов водки — «горькое вино» — связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл изменился, причем про горькие травы забыли напрочь. Теперь это наименование ассоциируется у нас с тем, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

Водку, как мы уже сказали, изготавливали из зерна, ржи, пшеницы и ячменя. Для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях — корице, мяте, можжевеловой и других ягодах. Некоторые водки выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки.

Происхождение этого напитка во многих европейских странах до сих пор остается неясным, но факт возникновения водки в России не вызывает сомнений.

Генуэзские купцы в XIV веке завезли драгоценную влагу в Россию. Впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Вполне естественно, что наши предки, находчивые и умелые, быстро сориентировались в ситуации и нашли собственные методы добывания «живой воды». Так как по климатическим причинам виноград (и прочее фруктовое сырье) растет у нас неохотно, пришлось изыскивать оригинальные

ресурсы. Получение спирта из перебродившего ржаного сусла положило начало производству в России «хлебного вина» — так именовалась «огненная вода» до конца XIX века.

В продаже водка стала появляться на Руси только в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, велением которого в Москве был открыт первый «царев кабак». Однако круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку в основном только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогостоящего заведения.

В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако еще при великом царе Петре в изданной по его же указу книге «Юности честное зерцало», где были впервые собраны и переведены на русский язык правила этикета, в числе других было указано следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства… Помни — алкоголь развязывает язык и связывает разум…».

В XVIII веке по велению царя в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным лицам.

Хотели, как лучше, а получилось, как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутреннего социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку и перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. Для обозначения этого напитка использовали непочтительные выражения, фольклорного и жаргонного характера.

Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие, как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так «в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Сильно участившееся случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку.

В этой связи хочется упомянуть такой интересный факт: еще в XV–XVII веках в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоялые дворы, где обычно подавался этот напиток. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство».

Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья — зерновых продуктов — уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанного из нее нового продукта. Зерна шло на производство водки очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать, и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара в качестве объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Этот качественно новый продукт, изобретенный в России и потому не ввозившийся из других стран, а также непохожий ни на один из известных дотоле хмельных напитков, мгновенно распространился и стал известен среди широких масс населения.

Так что производство водки в нашей стране процветало с каждым годом, в результате чего в 1882 году приоритет на изобретение был закреплен за Россией международным арбитражным судом. С тех пор водка из зерна с крепостью 40 % официально считается русским национальным алкогольным напитком.

ГЛАВА 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Изготовление водки в домашних условиях является сегодня делом вполне обычным, если не сказать больше — выгодным. Многие мотивируют этот факт еще и тем, что нет ничего лучше «своей» водки, сделанной собственными руками из натуральных продуктов.

Многие отдают предпочтение водке, созданной в домашних условиях, в народе называемой просто самогон.

Да и что в этом плохого? Собственно, водка ведь готовилась с древних времен, а как известно, тогда не было ликеро-водочных заводов.

Для приготовления водки в домашних условиях необходим прибор вакуумной варки. В наше время можно приобрести как производственный его аналог, так и изготовить его вручную.

Расскажем об устройстве распространенных видов приборов вакуумной варки водки.

При использовании простейших приборов вакуумной варки водки в получаемом продукте образуются примеси сивушных масел и повышается сложность контроля за температурой кипения браги. Поэтому опытные винокуры прибегают к помощи более сложных конструкций, оснащенных различными фильтрами и измерительными приборами.

Более усовершенствованный аппарат включает в себя следующее: бак, наполненный меньше чем наполовину брагой, воронка, соединительные пластины, холодильник-конус, трубка, термоупорный шланг и сборник водки.

В баке, примерно чуть выше его половины, делается отверстие, в которое вставляется трубка и укрепляется обрезанным термоупорным шлангом. Один конец трубки выводится на сборник водки (горлышко бутылки или банки), а второй — в место, куда вставляется стальная воронка, — внутрь бака под углом 25–45 градусов относительно его основания.

Холодильник-конус, представляющий собой конусообразную емкость из нержавеющей стали и имеющий в своем основании два коротких трубчатых отвода, спаивают с воронкой при помощи соединительных пластин, заливают холодной водой и ставят вместо крышки на бак. Затем собранный аппарат устанавливают на горелку.

Нагретая спиртсодержащая жидкость постепенно начинает испаряться, конденсироваться на холодильнике-конусе и потом

уже по нему стекать в воронку, откуда она в итоге попадает в сборник. Оба отвода на «холодильнике» предназначены для движения проточной воды внутри него, чтобы повысить эффективность работы данного аппарата.

Следующее перегонное устройство несколько отличается от других видов конструкций аппаратов вакуумной варки водки.

Две стеклянные банки разного объема (3 и 10 л) устанавливают на небольшом расстоянии друг от друга. Заполненную наполовину брагой большую банку помещают на подставках в таз с водой и закрывают герметичной резиновой пробкой, в одно отверстие которой предварительно вставляют термометр, а в другое — соединительную трубку.

Другую, маленькую банку также закрывают пробкой с двумя отверстиями, но в одно из них вставляется почти до самого дна банки второй конец соединительной трубки, а из другого отводится в отдельный, наполненный водой, сосуд (тазик) независимая трубка, при помощи которой внутреннее давление в «холодильнике» будет выравниваться.

Маленькая банка переворачивается и помещается в раковину под струю холодной воды. Таз с большой банкой ставят на огонь.

Все испаряющиеся спиртсодержащие элементы по соединительной трубке попадают в маленькую банку-холодильник и, конденсируясь на стенках сосуда, стекают вниз, к пробке. Не успевшие сконденсироваться пары будут улавливаться водой в тазике и растворяться в ней.

Это делается для того, чтобы скопившуюся в дополнительном сосуде жидкость можно было бы добавить в брагу для очередного перегона, что значительно повысит качество добываемого продукта.

Прибор с дополнительной емкостью обеспечивает качественную очистку продукта от примесей и повышает концентрацию получаемого спирта до 75 %.

Дополнительная емкость с нагретой до 80 градусов водой устанавливается на горелку, между баком с брагой и холодильником со змеевиком. К ним отводятся герметично закрепленные на выходе соединительные трубки. Но дополнительно эту емкость, равно, как и бак, рекомендуется перед установкой оснастить еще и термометром.

Холодильник изготавливается из нержавеющей стали в виде куба с отведенными от него двумя патрубками из того же материала. Сюда помещается змеевик, для выхода трубок которого делаются дополнительные отверстия по разным сторонам куба.

Через холодильник постоянно прогоняется проточная вода

(что повышает эффективность работы аппарата), а змеевик с обеих сторон соединяется рукавами из термостойкой резины (шланга) с трубкой дополнительной емкости и ведущим к сборнику готового продукта отводом.

В результате пропускания смешанных паров через нагретую водную среду можно отделить спиртовые пары, проходящие потом охлаждение и конденсацию в холодильнике и вытекающие в сборник, от водяных. Сконденсировавшись, они остаются в дополнительной емкости. Эту оставшуюся жидкость после перегона следует слить в бак и перегнать вторично.

Для новичков в этом деле в нашей главе предлагается самый распространенный способ приготовления водки в домашних условиях. Поговорим о самом процессе приготовления водки.

Он начинается, как известно, с разводки дрожжей и соединения их с соком. При приготовлении самогона часто используются обыкновенные хлебные дрожжи.

Все необходимые при изготовлении самогона компоненты представляют собой общее союзное объединение химических элементов — дрожжей, воды и сахара — в следующих пропорциях: 1 кг сахара, 3 л воды, 100 г дрожжей. Знатоки-винокуры знают, что смесь всех этих продуктов называется брагой. Итак, все вышеперечисленные продукты засыпаются в емкость (ведро), накрываются неплотно крышкой, и брага настаивается 7 дней.

Брожение — это своеобразный процесс, при котором весь содержащийся в изначальном продукте сахар превращается в смесь этилового спирта, углекислого газа и воды с образующимися со временем различными кислотами и сивушными маслами.

Чтобы бражное сырье получилось «качественным», необходимо создать определенные для этого условия: своевременно следить за его массой, перемешивать ее в зависимости от кучности и времени отстоя, поддерживать постоянную температуру и наблюдать за происходящей химической реакцией.

Скорость брожения сырьевого продукта зависит от образования концентрирующегося в нем спирта при средней температуре плюс 20–25 градусов.

Брагу можно делать и из дрожжей, приготовленных в домашних условиях. Из глубины веков до нас дошло несколько рецептов приготовления домашних дрожжей:

1. Необходимо смешать 1 стакан муки со стаканом теплой воды, поставить на 5–6 часов. Затем прибавить 1 стакан пива и 1 ст. л. сахарного песка, хорошо размешать и поставить в теплое

место.

2. Сухой хмель (или солод) надо залить двойным количеством горячей воды и кипятить до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедить и на каждый его стакан добавить, помешивая, 1 ст. л. сахара и 0,5 стакана муки. Полученную массу накрыть чистой тканью и поставить в теплое место на 2–3 суток. А когда дрожжи будут готовы, закупорить и держать закрытыми в прохладном месте.

3. Взять 100–200 г изюма, промыть его теплой водой, положить в молочную бутылку, залить водой комнатной температуры. Затем добавить немного сахара, завязать в несколько слоев марлей или чистой льняной тканью и поставить в теплое место. На 4–5 день начнется брожение.

Домашняя водка — это не что иное, как охлажденные пары этилового спирта, выделяющиеся при нагреве и кипении заранее приготовленного для ее производства сырья — браги.

Весь процесс происхождения водки можно описать в двух словах: нагреваясь, брага начинает выделять спиртсодержащие пары, которые потом при помощи специального устройства охлаждаются, конденсируются с водой и вытекают в виде уже готовой жидкости в сборный сосуд, предварительно пройдя естественную очистку.

Итак, после того как брага настоялась, она переливается в специальную емкость (бак) аппарата вакуумной варки, емкость ставится на огонь, к ней подключается «холодильник» (охлаждающий аппарат), а через «холодильник» — к крану с холодной водой.

Когда брага закипает, пары охлаждаются в «холодильном» аппарате и вместе с ней поступают через трубки в специальную емкость для слива. Это и есть домашняя водка крепостью от 70 до 80 градусов. После этого процесса можно перегонять водку вторично, фильтровать и т. д.

У винокуров существует очень много разных «секретов» и способов приготовления «домашней водки». Они неохотно делятся ими друг с другом, но мне все же удалось собрать несколько общих советов для тех, кто собирается приготовить водку дома. Чтобы узнать, готова ли брага, нужно зажечь возле емкости, в которой она находится, спичку. Если спичка не горит, закваска еще не готова, а если ярко горит — можно начинать изготовление водки.

Главное условие — не нужно перегревать брагу, потому что посуда может взорваться или жидкость вытечет через край. Самый простой вариант — трехлитровая банка, закрученная

металлической крышкой с проделанными в ней двумя отверстиями. Если брага перегреется, она вытечет в банку, не попадая в водку.

Чтобы закваска во время перегона не убежала в водку, можно добавить в нее 0,5 л свежего молока или 2 ст. л. масла. В закваску для приятного запаха и цвета можно бросить корень калагана, красный перец или мяту.

Отходы полученной браги можно не выливать, а добавить туда компоненты для новой закваски. Заядлые винокуры отмечают, что качество такой водки всегда лучше.

Если закваска готовится на ароматизированной воде, можно в сухопарник поместить какие-нибудь травы, тогда водка не будет иметь специфического запаха.

Каждый винокур по-разному повышает качество и крепость своей водки, придерживаясь важного правила: чем прозрачнее водка, тем она крепче.

Сырьем для изготовления «домашней водки» могут быть как сахарные, так и крахмальные продукты. Но все же идеальным продуктом остается сахар. Можно также использовать конфеты, сиропы, печенье, варенья, зерно, горох, печеный хлеб.

Есть несколько способов, позволяющих повысить «крепость» и прозрачность вырабатываемой водки.

1 способ. Необходимо добавить в брагу предварительно замоченный горох и настаивать ее уже в таком виде.

2 способ. В брагу добавляется толченая вареная с кожурой картошка и настаивается.

3 способ. Лучше всего добавлять в брагу проросшую пшеницу. Водка, полученная из такой браги, — самая крепкая и прозрачная (водка высокого качества).

4 способ. В брагу добавляются сухие корки черного хлеба, а потом брага настаивается.

5 способ. В брагу можно добавить и остатки от яблок (сердцевины).

6 способ. В брагу добавляется арбузная мякоть (без корок и косточек). В зависимости от того, насколько сладок арбуз, регулируется добавление в брагу сахара (если арбуз сладкий — меньше сахара, если не очень сладкий — норма сахара или чуть меньше).

Повторяем: самая чистая и крепкая водка получается из браги, настоянной на проросшей пшенице.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ ДЛЯ ВОДКИ

ХЛЕБНАЯ ВОДКА

Требуется: 0,5 ведра толченого солода, 15 л воды, 10–12 буханок черного хлеба, 750 г дрожжей.

Способ приготовления. Полведра солода истолките, размочите в воде нарезанный черный хлеб, все перемешайте и добавьте дрожжи. Часть хлеба можете заменить на картофель. В теплом месте брага бродит 1 неделю. После этого приступайте к изготовлению водки.

САХАРНАЯ ВОДКА

Требуется: 6 кг сахара, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Сахар разведите в теплой воде и добавьте дрожжи. Поставьте в теплое место. Для запаха положите веточку смородины, вишни или укропа. Через неделю брага будет готова.

ЗЕРНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 3 стакана любого зерна (можно смесь) — рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза, горох; на 12 ведер браги — 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Зерно прорастите, для чего поместите его в теплую воду и расстелите тонким слоем. Когда оно прорастет, высушите и смелите в муку. Можно, не высушивая, перемолоть его в мясорубке или просто потолочь. Эту муку или массу высыпьте в кипяток и размешайте до состояния жидкого киселя. Дайте отстояться 12 часов. После того как отвар остынет, добавьте дрожжи (в нужных пропорциях). Он будет бродить 5–6 дней. Если нет дрожжей, добавьте 1 кг сухого гороха, тогда процесс брожения будет длиться дольше — 10 дней.

ВОДКА ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ И ПИВА

Требуется: на 30 л воды — 1 кг томата, 1 бутылка пива, 10 кг сахара.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте, дайте настояться около 10 дней. Когда смесь перебродит, можно начинать изготовление водки. На выходе получается 7–8 литров водки.

СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА

Требуется: сахарная свекла, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Натрите на терке сахарную свеклу, отварите. На 30 л свекольного сока потребуется 200 г дрожжей. Смесь бродит неделю. Добавлять сахар не нужно. Выйдет 5 л водки.

ГРУШЕВАЯ ВОДКА

Требуется: на 5 л воды — 5 ведер некачественных вареных груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Смешайте в воде вареные груши, сахар и дрожжи, дайте побродить сутки, потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА ИЗ КОНФЕТ

Требуется: 3 кг конфет с начинкой, 200 г дрожжей, 2 ведра теплой воды.

Способ приготовления. Разведите в 2 ведрах воды конфеты и дрожжи. Дайте постоять 4–5 дней. Выйдет 3 л водки.

ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Требуется: 1 л старого варенья, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей, 3 кг сахара.

Способ приготовления. Варенье разведите в теплой воде, добавьте дрожжи, хорошо размешайте и добавьте сахар, снова размешайте. Брага будет бродить 3–5 дней. На выходе получится 6 л водки.

ВОДКА ЗЕРНОВАЯ С КАРТОШКОЙ

Требуется: на 2 ведра солода — 4–5 ведер картошки, вода, 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Солод размочите в теплой воде и расстелите его тонким слоем. Когда он прорастет, высушите и смелите в муку либо перемелите в мясорубке или просто растолките. Сварите картошку, потолките в той воде, в которой она варилась, выложите в таз и засыпьте сверху солодовой мукой. Всю эту массу размешайте до равномерной киселеобразной массы, пока она горячая, сверху присыпьте остатками муки и оставьте на ночь. Через 10–12 часов перемешайте, перелейте в бочку и добавьте 0,5 кг дрожжей. Оставьте бродить на 5–6 дней.

ВОДКА ИЗ ГРУШИ И СЛИВЫ

Требуется: 4–5 кг груш и сливы без косточек.

Способ приготовления. Засыпьте в бочку очищенные и нарезанные груши и сливы (без косточек), дайте им загнить. Через несколько дней потолките полученную массу и оставьте на 2–3 недели, ничего не добавляя, затем перегоните выделенный сок. На выходе получается 3 л водки.

«ОГНЕННАЯ ВОДКА»

Требуется: на 1 кг гороха — 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 15 л теплой воды, 1 л свежего молока.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте, дайте отстояться сутки. Потом приступайте к изготовлению водки. На выходе получается 5 л водки.

ВОДКА «СУТОЧНАЯ»

Требуется: 5 кг сахара, 25 л кипятка, 0,5 кг дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 булки хлеба.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты и оставьте бродить на сутки. Потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА «ДВУХЧАСОВАЯ»

Требуется: 10 кг сахара, 1 пачка дрожжей, 3 л молока, 3–4 ведра воды.

Способ приготовления. Воду залейте в стиральную машину, добавьте все компоненты и крутите 2 часа. Дайте отстояться и приступайте к изготовлению водки.

ВОДКА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

Требуется: 2 ст. л. свежего хмеля (сухого — 4 ст. л.), 2 ст. л. муки, 3 кг солода, 5–6 кг картошки или фруктов.

Способ приготовления. В воде заварите свежий хмель. Дайте отстояться, процедите и, не дав ему остыть, добавьте муки. Через 30–40 минут запарка готова. Добавьте в нее толченой отварной картошки (или толченые фрукты) и солод, разведенный водой до полужидкого состояния. Когда запарка перебродит, можно приступать к изготовлению водки. На выходе получается 3 л

водки.

Ни для кого не секрет, что водку можно делать с разными добавками, улучшающими ее аромат и делающими еще более приятной на вкус. Поэтому при изготовлении водки в домашних условиях можно «подбрасывать» в нее разные продукты, уничтожающие резкий запах спирта.

ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ

Требуется: молодые побеги рябинового дерева, белое крепленое вино.

Способ приготовления. Молодые побеги рябинового дерева очистите от кожицы и мелко нарежьте кусочками. Затем залейте их любым крепким вином в соотношении: 1 часть побегов на 4 части вина. Перегоните через аппарат вакуумной варки водки. Если миндальный запах покажется недостаточно сильным, можно добавить еще побегов на свой вкус и снова перегнать.

ТМИННАЯ ВОДКА

Требуется: 400–450 г тмина, 1 л воды.

Способ приготовления. Залейте тмин водой и перегоните в дистилляционном аппарате. Полученная тминная вода может храниться в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Перед употреблением нужно добавить совсем немного сахара в тминную воду, влить в нее водку по вкусу, и водка готова!

ВОДКА «АРОМАТНАЯ»

Требуется: водка, сухие лимонные корки — 1/5 объема посуды, 6 г корицы на 1 л водки, 1 г кардамона на 1 л водки, мускатный орех, не более 500 г сахара на 1 л водки.

Способ приготовления. В самую простую водку засыпьте сухие лимонные корки, чтобы они заняли пятую часть объема емкости, дайте постоять несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутылку из самого толстого стекла. Положите в перегнанную водку (в нужных пропорциях) предварительно перемолотые корицу, кардамон, мускатный орех. Бутылку закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом. Лучше готовить водку в печи, где ее необходимо оставить на ночь. Утром выньте и оставьте водку в комнате. Такую процедуру нужно повторять 4 дня подряд. Если вы будете пользоваться духовкой, ставьте в нее водку не менее 8 раз. После

приготовления водку нужно слегка подсластить (не более 100 г сахара на 1 л водки).

РЯБИНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 1 кг зрелой рябины, 10 л хлебного кваса, 50–70 г дрожжей.

Способ приготовления. Очень зрелую рябину (собранную до морозов) мелко раздавите до образования кашицы. Переложите рябиновую массу в бутылку, залейте свежим хлебным квасом и добавьте дрожжей. Оставьте квас бродить при комнатной температуре. Когда брожение почти закончится и газы прекратят активно выделяться, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в дистилляционную установку и несколько раз перегоните.

ВОДКА «КРАСНАЯ МОСКВА»

Требуется: по 40 г имбиря, калагана, шалфея, мяты, аниса на 1 л спирта.

Способ приготовления. Возьмите имбирь, калган, шалфей, мяту, анис и залейте 1 л спирта, настаивайте 18 дней. Затем добавьте в настой 1,5 л холодной сырой воды (лучше ключевой или колодезной), все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Если вместо спирта будете использовать заводскую водку, можно ее не разбавлять или почти не разбавлять водой.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА

Требуется: 1,6 л спирта, 1,2 л вишневого сока, 50 шт. гвоздики, 50 шт. чернослива (без косточек).

Способ приготовления. Смешайте спирт с вишневым соком, хорошенько взболтайте в бутылке, всыпьте гвоздику, чернослив, поставьте в теплое место — и через неделю можно употреблять приготовленную домашнюю водку!

В водку можно добавлять различные растительные продукты: фрукты, ягоды, разные лечебные травы для улучшения ее вкусовых качеств и для придания ей приятного аромата.

ВОДКА ЛИМОННАЯ

Требуется: на ведро водки — 200 г лимонной цедры и 1 стакан лимонного сока.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой лимонный сок и мелко нарезанную лимонную цедру, перемешайте, накройте крышкой и оставьте настаиваться на одну неделю. Потом профильтруйте раствор, и восхитительная водка с ароматом лимона готова к употреблению!

ВОДКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: на ведро водки — 300 г чернослива без косточек.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой чернослив, размешайте и настаивайте 1–1,5 недели при неплотно закрытой крышке. Потом профильтруйте водку.

В водку можно добавлять и разные пряности. Как известно, большинство мужчин предпочитают употреблять в пищу остренькое. Для них можно добавить в водку перец.

ВОДКА С ПЕРЧИКОМ

Требуется: на 1 л домашней водки — 2–3 чилийских перчика.

Способ приготовления. Заполните чистую простерилизованную бутылку целыми чилийскими перчиками (2–3 штуки), а затем залейте бутылку водкой. Настаивать такую водку нужно 2–3 дня, после чего перчики лучше вынуть.

ВОДКА «ПРЯНАЯ»

Требуется: на 1 л домашней водки — 1/5 ч л. имбиря, 0,5 ч. л. гвоздики, маленькая щепотка корицы, 1/5 ч. л. измельченного лаврового листа.

Способ приготовления. Все ингредиенты запустите в бутылку с водкой, плотно закройте крышкой и хорошенько взболтайте. Водку настаивайте 2–3 дня, а затем ее можно употреблять. Такая водка может оказать и лечебное действие при заболеваниях простудой.

Улучшают вкусовые качества обыкновенной домашней водки и разные душистые травы, к тому же являющиеся лечебными. Такая водка будет не только приятна на вкус, но еще и полезна для организма.

ВОДКА С ШАЛФЕЕМ И ЗВЕРОБОЕМ

Требуется: на 1 л домашней водки — несколько листиков свежего шалфея и зверобоя.

Способ приготовления. Заполните бутылку с водкой листиками шалфея и зверобоя, хорошо закройте крышкой и взболтайте. Настаивайте водку 5 дней, перед тем как употреблять.

ВОДКА МЯТНАЯ

Требуется: на 1 ведро домашней водки — 400 г свежих листьев и цветков английской мяты перечной.

Способ приготовления. Заполните ведро с водкой измельченными целыми цветками и листиками мяты перечной, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Настаивайте водку 2 недели. Потом профильтруйте, а после фильтрации для более сильного аромата и вкуса можно добавить несколько капель масла перечной мяты.

ВОДКА ПОЛЫННАЯ

Требуется: на 1 ведро водки — 400 г свежих листьев полыни.

Способ приготовления. Положите листья полыни в ведро с водкой, размешайте, накройте неплотно крышкой и настаивайте 2 недели. Эта водка имеет очень приятный аромат и способствует пищеварению.

Если вы хотите приготовить совершенно бесцветную мятную водку, добавьте несколько капель масла перечной мяты к обыкновенной водке.

ВОДКА ВАНИЛЬНАЯ

Требуется: на 1 л домашней водки — 0,5 ч. л. сахарной пудры, щепотка ванили, сок 0,5 лимона.

Способ приготовления. Добавьте в бутылку с водкой смесь из сока половинки лимона, ванильного сахара и сахарной пудры, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Водку можно употреблять, не настаивая.

Далее приведем несколько рецептов приготовления вкусной водки из старинной русской кухни.

ВОДКА «КУПЕЧЕСКАЯ»

Требуется: на 1 ведро водки — 400 г английской мяты, 400 г аниса, 200 г крупнотолченых померанцевых орехов.

Способ приготовления. Добавьте в готовую водку все

компоненты: мяту, анис, орехи, хорошо перемешайте, накройте сверху неплотно крышкой и дайте настояться в теплом месте 2 недели. Ежедневно взбалтывайте ее, а когда настоится — профильтруйте через бумагу.

ВОДКА СУХАРНАЯ

Требуется: 800 г ржаного хлеба на 1 ведро водки.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на небольшие кусочки, высушите в нагретой печи (духовке) и поместите в ведерную бутыль с водкой. Настаивайте водку, пока сухари не всплывут на поверхность. Затем уберите сухари и профильтруйте водку.

Бывалые люди, которые делали эту водку, утверждают: она очень вкусна и полезна при расстройстве желудка.

ГЛАВА 3. ВОДКА В КУЛИНАРИИ

Водку можно не только употреблять вовнутрь, но и добавлять в различные блюда и напитки, чтобы придать им неповторимый вкус и аромат. В этой главе мы хотим предложить вам несколько наиболее оригинальных кулинарных рецептов с использованием именно этого горячительного напитка.

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ «ОГОНЕК»

Требуется: 2 кг свинины, 500 г говядины, 200 г копченого шпика, 5 зубчиков чеснока, 2 луковицы, 2 сырых яйца, соль, черный молотый перец, 1/2 стакана бульона, 50 г водки.

Способ приготовления. Свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавьте соль, перец и взбитые яйца. Шпик мелко нарубите и смешайте с приготовленным фаршем. Разбавьте фарш бульоном и начините им свиные тонкие кишки (предварительно промойте кишки в очень соленой воде). Начиняя фаршем кишки, закручивайте их через каждые 15–20 см. Положите готовую связку колбасок в нежаркую духовку и подсушивайте их в течение 25–35 минут. Затем перевяжите концы колбасок, разделите их и отваривайте в подсоленной воде 20 минут. Перед подачей выложите колбаски на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом, сбрызните водкой и подожгите. Пылающее блюдо смело ставьте на стол, так как водка прогорает очень быстро. После этой процедуры колбаски приобретают красивый глянец, да и вообще само зрелище очень впечатляет. Но если вы все-таки не хотите рисковать, то не поджигайте колбаски, а просто поджарьте их на сливочном масле.

«СОЧНАЯ МЯКОТЬ»

Требуется: 1/2 стакана кипяченой воды, жир после жарки окорочков, 2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. водки, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Лук очистите и мелко нашинкуйте. Сливочное масло разогрейте на сковороде и обжарьте в нем до золотистой корочки лук, который перед жаркой обваляйте в муке.

В отдельную посуду слейте жир, который остался у вас после жарки окорочков, и добавьте в него воду. Накройте посуду крышкой и прокипятите бульон 2 минуты. Полученный сок

процедите через сито и соедините с зажаренным луком и маслом. В завершение влейте водку, все хорошенько перемешайте. Полейте полученным соусом окорочка.

«ОБЕД АКСАКАЛА»

Требуется: 300 г баранины, 20 г курдючного сала, 25 г репчатого лука, 10 мл коньяка или водки, красный молотый перец, лимонная кислота, сухая зелень.

Способ приготовления. Мясо баранины нарежьте крупными кусками диаметром 15 см и толщиной 4 см. Такими же кусками нарежьте и курдючное сало. В миску положите мясо и сало, посыпьте солью, перцем, мелко нарубленным луком, добавьте лимонную кислоту, коньяк или водку, пряную сухую зелень и перемешайте. Поставьте в холодное место на 6 часов. Затем нанижите маринованную баранину на шампуры, чередуя с кусками сала. Жарьте в электрошашлычнице в вертикальном положении, периодически срезая мясо тонкими ломтями на тарелку. Подавайте такой шашлык с кружочками репчатого лука, зеленью укропа, кинзы и петрушки.

ВАЛЬДШНЕПЫ С СОЕВЫМ СОУСОМ

Требуется: 400 г вальдшнепов, 10 г свиного сала, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. водки, 1 ч. л. имбиря, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Тушки птиц обработайте, разрежьте пополам и обжарьте во фритюре до тех пор, пока не образуется светло-коричневая корочка. Обжаренные кусочки переложите в сотейник и залейте водой или бульоном так, чтобы он полностью покрывал мясо, добавьте водку, имбирь, соевый соус и тушите до готовности. Затем выньте куски из бульона: выложите на блюдо, а в оставшийся бульон добавьте сахар и варите до загустения. Этим соусом залейте кусочки дупелей, украсьте их зеленью и подавайте к столу.

«НЕЗАБЫВАЕМАЯ»

Требуется: 1 зубчик чеснока, 2 длинных белых батона, 600 г сыра, 250 мл белого вина, 1 ст. л. крахмала, 40 мл вишневой водки, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. л. мускатного ореха и черного молотого перца.

Способ приготовления. Чеснок очистите и разрежьте пополам, тщательно натрите им изнутри кастрюлю. Сыр натрите на мелкой терке, вместе с вином и лимонным соком положите в

кастрюлю. Поставьте на плиту, растопите на слабом огне.

Размешайте крахмал в 150 мл воды, заварите этой смесью расплавленный сыр, приправьте вишневой водкой, мускатным орехом и перцем.

Для того чтобы блюдо получилось удачно, поддерживайте температуру сырного соуса. Вы можете поставить кастрюлю на горячую грелку или в таз с горячей водой.

Нарежьте свежий хлеб в виде небольших квадратиков и подавайте с сырным соусом, добавив к нему салат из свежих овощей и любимое пиво.

ЦЫПЛЯТА С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 1/2 л бульона из кубиков, 2 тушки цыплят, 3 яблока, 3 ст. л. сливочного масла, соль, 1 луковица, 3 ст. л. водки, зеленый горошек.

Способ приготовления. Цыплят нарежьте на куски, обжарьте на сливочном масле со спассерованным луком и 3 ст. л. водки. Влейте бульон из кубиков, посолите. За 10 минут до готовности положите очищенные от шкурок и сердцевины яблоки, нарезанные дольками, и зеленый горошек. Посолите.

«ПЬЯНЫЕ ОГУРЦЫ»

Требуется: огурцы (мелкие и крепкие), соцветия укропа, листья черной смородины, корни хрена, перец (горошком), 2 ст. л. водки, 2 ч. л. 70 %-ной уксусной кислоты (на 3-литровую банку).

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Огурцы промойте, замочите в холодной воде на 3 часа. Пряности (укроп, корень хрена, листья черной смородины) промойте, мелко нарежьте. Чеснок очистите, крупные дольки разрежьте. Банки и крышки помойте, простерилизуйте. Приготовьте рассол. На дно банки положите пряности и красиво, в вертикальном положении уложите огурцы. В каждую банку добавьте водку, уксусную кислоту, залейте до краев банку готовым рассолом и закрутите при помощи закаточной машины. Банки переверните вверх дном и накройте одеялом на 24 часа. После охлаждения банки переверните и поставьте в холодное место. Огурцы, приготовленные этим способом, будут вкусными и хрустящими.

ВЫПЕЧКА

«КОРСАР»

Требуется: 500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 ст. л. водки, 2 ч. л. соли, 700 г растительного масла, варенье или джем, 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте этой массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3–4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте к столу вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

«ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»

Требуется: 300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 г виноградного сока, 1 ст. л. водки или спирта, 700 г растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте 250 г виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте.

Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности.

Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«ВИШНЯ НА СНЕГУ»

Требуется: 6 яичных желтков, 300 г муки, 50–70 г сахара, 1 ст. л. спирта или водки, 200 г вишневого варенья без косточек, 600–700 г растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8-10 см и длиной 10–15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по нескольку вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр.

Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

Фаршированный хворост подайте к столу со взбитыми сливками.

«РАЗГУЛЯЙСЯ»

Требуется: 9 яиц, 4 ст. л. молотых сухарей, 10 ст. л. сахара, 10 ст. л. толченых орехов, 2 ст. л. воды.

Для крема: 50 г масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. молока, 3 ч. л. какао или тертого шоколада.

Для сиропа: 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана горячей воды, 2–3 ст. л. коньяка или водки.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром добела, добавьте толченые орехи, воду, молотые сухари. Замесив тесто, выпекайте корж в смазанной маслом форме. Охладите его и разрежьте на 2 части, каждую из них пропитайте сиропом. Сахар смешайте с горячей водой, охладите и добавьте коньяк или водку. Затем смажьте слоя и бока пирожного шоколадным кремом, который приготовьте так: масло, сахар, молоко и какао (шоколад) смешайте и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока крем не загустеет. Наконец, украсьте верхушку каждого пирожного орехами, цукатами, мармеладом, кусочками фруктов, свежими ягодами или ломтиками шоколада.

«ЛАКОМКА»

Требуется: 2 яйца, 70 г воды, 1 ст. л. водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1–2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Возьмите два яйца и разотрите с 2 ст. л. сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте полосками шириной 5–7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец.

В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало, когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его

шумовкой и выложите на решето или на вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

Подобный рецепт в комментариях не нуждается, одно слово — лакомка.

«СЛАДКИЙ ХЛЕБУШЕК»

Требуется: 300 г сушеных груш, 200 г чернослива без косточек, 200 г кураги, 130 г изюма, 200 г яблок, 200 г сахара, 50 г лимонных корок, 20 г водки, 40 г дрожжей, щепотка соли, 1/2 л воды, 2 яйца, 400 г муки.

Способ приготовления. Сухофрукты залейте горячей водой и поставьте размягчаться на 2 часа. Дайте им стечь, просушите и крупно нарежьте. Муку просейте в квашню, сделайте посередине углубление и раскрошите в него дрожжи, добавьте сахар, яйца и воду. Все хорошенько перемешайте и вымесите тесто. Оставьте его подходить на 2 часа в теплом месте. В подошедшее тесто добавьте все фрукты и поставьте еще на 40 минут. Теперь разделите тесто на 4 части и сделайте четыре круглых хлебца, смочите их верх водой и положите на смазанный малом противень. Поставьте в разогретую до 190 градусов духовку и выпекайте около 1 часа.

«ЛАКОМСТВО»

Требуется: 300 г меда, 300 г сахара, 100 г миндаля, 100 грецкого ореха, 500 г муки, цедра одного лимона, 1 ч. л. гвоздики, 20 г водки.

Способ приготовления. Мед и сахар доведите до кипения при непрерывном помешивании. Орехи, цедру лимона смешайте с мукой, добавьте все пряности, водку, а затем влейте мед с сахаром. Придайте тесту форму шара, накройте полотенцем и дайте постоять при комнатной температуре 3–4 часа. Разогрейте духовку до 200 градусов, смажьте противень маслом. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, уложите на противень и выпекайте. Готовый пирог нарежьте небольшими кусочками.

ПЕЧЕНЬЕ «СЛОЕНЫЕ КОСЫНОЧКИ С МЯСОМ»

Требуется: 4 стакана муки, 500 г маргарина, 1/4 стакана водки, 2/3 стакана воды.

Для обмазывания: 3 стакана сливочного масла (маргарина), 1 яйцо.

Для начинки: 300–400 г свинины, 2 луковицы, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Замесите пресное слоеное тесто из муки, разведенной водкой, водой и смешанной с размягченным маргарином. Тесто раскатайте, посыпьте мукой, сложите в несколько раз и снова раскатайте. Повторите эти действия еще 2–3 раза. Готовое тесто положите в холодильник на 1 час.

Пока тесто находится в холодильнике, приготовьте из свинины фарш: пропустите мясо вместе с луком через мясорубку, посолите, поперчите по вкусу и смешайте с яйцом.

Слоеное тесто раскатайте тонким слоем (0,3 см), равномерно выложите на одну его половину фарш, а другой прикройте и посыпьте сверху мукой. Тесто аккуратно раскатайте от себя слоем толщиной 0,5 см, вырежите из него треугольнички, смажьте их яйцом.

Треугольнички выпекайте на смазанном сливочным маслом (маргарином) противне в горячей духовке (180 градусов) в течение 30–35 минут.

Подавайте слоенки с мясом к пиву.

НАПИТКИ

ЧАЙ «ДРЕВНИЙ» (на три порции)

Требуется: 2,5 л воды, 4 ч. л. черного чая, 5 ст. л. пчелиного меда и 5–6 ст. л. крепкой водки, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Всыпьте в чайник сухой чай, налейте воды, добавьте мед и водку, доведите все до кипения. Подавайте в маленьких чашках. Особенно приятен этот чай после зимних прогулок, при простуде и слабости.

«КОФЕЙНОЕ О\'КЕЙ»

Требуется: 1–2 ч. л. растворимого кофе, 300 г крутого кипятка, 2 ч. л. коньяка, 2–3 ч. л. русской водки, 1–2 вишенки, лавровый лист.

Способ приготовления. Насыпьте в чашку с кипятком ложку растворимого кофе, лучше «нескафе-классик». Затем добавьте (если, конечно, имеется) коньяка и обыкновенной русской водки. В полученную смесь положите ягодки замороженной вишни (сорт «жуковка»), это даст приятный аромат и изысканный вкус. И

последний штрих к напитку: на несколько секунд опустите лавровый лист. Затем выньте лист — и кофе готов к употреблению.

Однако не стоит этим напитком злоупотреблять в больших количествах и в душном помещении. И еще, после этого напитка рекомендуется расслабиться и полежать под теплым пледом при открытой форточке.

«РУССКИЙ СТИЛЬ»

Требуется: 3 ч. л. меда, 3 ч. л. водки, 250 г кипятка, 1 ч. л. растворимого кофе, 2 ч. л. сухого вина, кружочек лимона.

Способ приготовления. Возьмите мед и водку, все это смешайте и залейте кофейным кипятком. В полученный напиток добавьте сухое вино, кружочек лимона пустите на поверхность напитка.

Предлагаемый рецепт благотворно влияет как на иммунную систему, так и на общий тонус и самочувствие. Смысл этого напитка в том, что, выпивая глоток за глотком, к вам приходит уверенность в своем здоровье и завтрашнем дне. Этот рецепт дается в строгой пропорции, и отклонение от правила может усилить сердцебиение и ухудшить настроение!

И еще, этот кофе лучше запивать холодной минеральной водой или тоником. Здоровья вам и прекрасного самочувствия!

«КОФЕЙНОЕ ЗЕЛЬЕ»

Требуется: 1,5 ч. л. растворимого кофе, 2 ч. л. сахара, 3 ч. л. коньяка, 0,5 ч. л. водки «Орфей», 10 г лепестков розы, 10 г мелиссы, 10 г розмарина.

Способ приготовления. Предварительно заварите лепестки розы, мелиссы, розмарина в термосе. Пусть отвар настоится 1–2 часа. Затем заварите кофе так: кофе плюс сахар и 3 ст. л. воды. Все это взбейте до получения пены. Залейте кипятком до половины чашки и добавьте травяного отвара. Украсьте кофе соломкой с лимоном, крыжовником, клубникой и ананасом. Чтобы кофе подействовал наверняка, добавьте коньяк и водку «Орфей». Если вы теряете любимого человека и хотите его удержать, рекомендуем приготовить кофе по данному рецепту. Глоток этого напитка следует чередовать со страстным поцелуем. Будьте уверены, действуя нашим способом, вы оставите любимого если даже не навсегда, то по крайней мере на одни сутки точно!

ЧАСТЬ X. НАСТОЙКИ И БАЛЬЗАМЫ

ГЛАВА 1. ИЗ ИСТОРИИ

Настойки и бальзамы пришли в современный мир из глубокой древности. Несмотря на то что готовятся они на основе алкогольных напитков, бальзамы и настойки являются лечебными препаратами. Нельзя точно сказать, какая страна или кто именно первым их изобрел. Но, вероятнее всего, родиной этих лечебных напитков стала одна из восточных стран.

Есть сведения, что настойки и бальзамы появились на рубеже IV–III-го тысячелетий до нашей эры. Источники упоминают о появлении подобных напитков на территории Китая. Это не удивительно, ведь китайцы издавна занимались медициной и прославили себя на этом поприще. О настойках и бальзамах, помимо Китая, знали также в Древней Греции и Риме. Здесь тоже прослеживается своя закономерность, ведь эти страны на протяжении почти всей своей истории вели войны, а следовательно, местные врачеватели отыскивали различные лекарственные средства для лечения ран воинов, пока не открыли для себя настойки и бальзамы.

Сначала появились настойки, которые готовили на спирту, на водке, а позднее и на коньяке. Затем — бальзамы, отличающиеся от настоек сравнительной густотой и разнообразием компонентов.

В нашей стране настойки появились приблизительно в X веке н. э. Некий человек по имени Ерофей попытался воспользоваться старинным восточным рецептом для приготовления крепкого алкогольного напитка. Он настаивал на водке мяту, анис, толченые орехи. Все продукты, входящие в состав будущей настойки, он выливал в бутыль и помещал в теплое место. Сосуд простоял в теплом помещении возле печки более 12 суток. Когда же Ерофей решил посмотреть, что же именно у него получилось, то обнаружил качественно новый напиток. Сейчас мы с точностью можем сказать, что это была настойка. Изготовленный Ерофеем напиток широко разошелся в народе, и его прозвали в честь «изобретателя» — «водкой Ерофея».

Таким образом, появилась настойка, которую из-за ее горького вкуса называли еще и водкой без сахара. В процессе брожения компонентов вырабатывается большое количество спирта, поэтому при употреблении внутрь настойка обжигает горло. Она полюбилась жителям старой Руси и стала пользоваться довольно большой популярностью. Старинные рецепты изготовления настоек в домашних условиях передавались из поколения в поколение.

С тех самых пор в России, как и в других странах, стали появляться все новые и новые рецепты настоек. Сначала их готовили из ягод рябины, имбиря, шалфея. Настойки имели вкус и цвет тех ягод и трав, которые входили в их состав.

Новые виды настоек появились в России благодаря графу Алексею Разумовскому, который, нужно отметить, не чуждался крепких спиртных напитков. Благодаря развитию торговли со странами Востока в России появились такие пряности, как тмин, миндаль, лавровый лист, перец, а также цитрусовые — апельсин и лимон. В доме графа Разумовского начали готовить настойки с запахом миндаля, с тминной водой, с добавлением кусочков сухих лимонных корок (лимонной цедры) и многими другими компонентами.

Рецепт знаменитой настойки графа не держался в секрете от окружающих, напиток полюбился знатным особам — и вскоре его стали готовить повсеместно. Сухие лимонные корки заливали водкой и настаивали в течение определенного времени, а затем этот настой помещали в большую бутыль из толстого стекла. Брали корицу, кардамон, мускатный цвет, мускатные орехи и добавляли в водку. Бутыль обмазывали ржаным тестом в 3 пальца толщиной и держали в темном теплом месте 4 ночи подряд. Каждое утро бутыль вынимали и ставили на солнце.

В отличие от знати, в народе по-прежнему популярными оставались настойки с имбирем и молодыми побегами рябинового дерева.

Широко известна на Руси была настойка, называемая в народе «пенником из рябины». Автором подобного напитка был некий Архип Денисов, который распространил свой рецепт среди простого люда. Он собирал зрелую рябину до наступления холодов и морозов, заливал ее молодым хлебным квасом и добавлял дрожжей. Затем он оставлял квас бродить в теплой комнате, перегонял несколько раз до тех пор, пока не получалось хорошее пенистое вино. Приготовленный «пенник» (настойка) не имел дурного запаха и был приятен на вкус.

Рецепт Архипа Денисова стал основой для других рецептов приготовления настоек. Каждый пробовал приготовить настойку на свой вкус и привносил в рецепт что-нибудь новое.

Особенно интересна технология окрашивания настоек в различные цвета. Например, чтобы приготовить синюю настойку, ее настаивали на лепестках цветков васильков, желтую — на шафране, зеленую — на мяте, красную — на чернике, фиолетовую — на семенах подсолнечника, коричневую — на скорлупе кедровых орехов.

Настойки отличались различной крепостью. Те, кто был

равнодушен к высокоградусным напиткам, стали изготавливать настойки с меньшим содержанием спирта. Некоторые добавляли сахар или сладкие ягоды. Так появились сладкие и полусладкие настойки.

Однако из обычного спиртного напитка настойки быстро превратились в лекарственный препарат, так как компоненты, входящие в состав этих напитков, широко известны своими целебными свойствами. Народные целители, и не только они, но и медики, занялись приготовлением полезных настоек, которые оказывали благотворное влияние на организм человека в целом.

Считается, что определенные лекарственные растения помогают при лечении тех или иных заболеваний. Для того чтобы приготовить напиток, содержащий вещества, позволяющие избавиться сразу от нескольких болезней, в настойки стали добавлять несколько видов трав одновременно. Настои получались гуще по консистенции и более разнообразными по вкусовым качествам. Так постепенно появились бальзамы.

Когда же европейцы стали вести активную торговлю с восточными странами, произошел настоящий пряный бум. Начиная с XII века, люди стали экспериментировать с пряностями, добавляя их в настойки.

Особенно серьезно стали заниматься приготовлением настоек и бальзамов жители Пьемонта. Это и не удивительно, ведь предгорья Альп издавна славятся разнообразием целебных травяных растений. Жители Пьемонта активно использовали восточные специи и ароматические добавки, которые позволили усовершенствовать вкус настоек. Люди стали широко применять в приготовлении бальзамов кориандр, полынь, тысячелистник, ирис, ромашку, различные специи, а также цитрусовые.

Купец Алессио, который известен тем, что привозил в Баварию вино, приготовленное из полыни, а именно «Вермут», помимо виноделия, занимался и созданием настоек и бальзамов. Он сумел изобрести полюбившийся жителям Италии и Баварии лечебный бальзам, в состав которого вошли ромашка, зверобой, цветы лимона, тысячелистник, корица, гвоздика и ряд других специй. Считалось, что этот бальзам обладал удивительными целительными свойствами и помогал от ряда болезней.

Свою лепту в разработку технологии приготовления бальзамов внесли монахи. В различных странах, как в Западной Европе, так и в восточных государствах, монахи были известны как хорошие врачеватели и обладали отличными познаниями в области медицины (особенно служители восточных храмов).

Монахи лечили и воинов, и прихожан. Изготовленные в стенах монастырей бальзамы возвращали людям жизненные силы

и здоровье. Прежде чем приготовить очередной бальзам, монахи совершали над ним особые обряды, поскольку считали, что благодаря подобным действиям целебное снадобье приобретало благословение свыше. Пряные добавки улучшали вкус бальзамов (монахи широко использовали нераспустившиеся почки гвоздики, полынь, мускатный орех, а также липовый и цветочный мед).

Обитатели окрестных деревень нередко пытались приготовить бальзамы, подобные тем, что готовили монахи, но должного успеха такого рода деятельность не имела. Поэтому обитатели монастырей утвердились во мнении, что приготовленные ими снадобья — от Бога, и не разглашали рецепты настоек и тайн врачевания.

Следует отдать должное монахам. Настойки так и могли бы остаться самым заурядным спиртным напитком, если бы монахи не способствовали превращению их в бальзамы. Многие знаменитые медики использовали в своей практике рецепты, которые с большим трудом можно было добыть в монастырях. Именно благодаря деятельности монахов и укоренилась традиция использования бальзамов и настоек в качестве испытанных лечебных средств.

ГЛАВА 2. БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ

В данной главе вы познакомитесь со старинными рецептами приготовления бальзамов и настоек в домашних условиях, тем более что это совсем не сложно (особенно если все компоненты, входящие в их состав, под рукой).

Всем известно, что в состав бальзамов и настоек входят лекарственные травы, ягоды и фрукты. Неотъемлемой частью приготовления бальзамов и настоек является спирт или водка. Если вы используете чистый спирт, не забудьте развести его водой в соотношении 1:1.

В качестве ароматических веществ для настоек и бальзамов применяются ваниль, имбирь, тмин, корица.

Различные лекарственные травы для приготовления бальзамов и настоек можно применять как в свежем, так и в сушеном виде. Ягоды же и фрукты лучше всего использовать свежие.

Необходимо также знать, в какое время года собирать те или иные растения, из которых вы будете готовить лечебный напиток. Так, например, красную рябину следует собирать в конце октября-начале ноября. Черноплодную рябину и калину собирайте в сентябре-октябре. О времени сбора других растений вы можете узнать, если ознакомитесь с содержанием любого травника.

Ниже вашему вниманию будут предложены рецепты настоек и бальзамов, которые вы легко сможете приготовить в домашних условиях.

СЛАДКАЯ НАСТОЙКА «РЯБИНОВАЯ»

Требуется: 500 г красной рябины, 1 л водки или 500 мл спирта, 50 г сахара, мята, мелисса.

Способ приготовления. Рябину тщательно промойте, высушите, удалите плодоножки, затем потолките деревянным пестиком, чтобы ягода дала сок. Полученную массу залейте водкой или спиртом, разведенным в пропорции 1:1. Накройте посуду марлей и настаивайте в темном прохладном месте 1–2 недели. Затем процедите настойку через сито, жмых отожмите через марлю. Сахар насыпьте на сковороду и подержите на огне до тех пор, пока он не станет коричневым, затем добавьте его в настойку и тщательно перемешайте. Сухую или свежую траву мяты и мелиссы залейте 1 стаканом кипятка и подержите на водяной бане 10 минут. Процедите и вылейте в настойку.

Накройте посуду крышкой и настаивайте в течение 7 дней.

СЛАДКАЯ НАСТОЙКА «ЮЖНАЯ НОЧЬ»

Требуется: 100 г лимонной или апельсиновой цедры, 1 л водки, 10 г соли, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Лимонную или апельсиновую цедру засыпьте в бутыль и залейте водкой. Настаивайте в темном месте 3–4 недели. После этого процедите, цедру отожмите через марлю. Добавьте соль и перец, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте и храните в темном прохладном месте.

НАСТОЙКА МЯТНАЯ

Требуется: 100 г перечной мяты, 1 л водки, 30 г семян укропа, 5–6 г корицы.

Способ приготовления. Мяту тщательно промойте и просушите, положите в бутыль, добавьте семена укропа и корицу и все залейте водкой. Настаивайте в течение недели. Затем процедите, отфильтруйте через марлю. По желанию настойку можно подсластить.

НАСТОЙКА «СИЛА ПРИРОДЫ»

Требуется: 15 г аниса, 50 г красной рябины, 50 г плодов шиповника, 25 г травы мяты или мелиссы, 1 л водки, 25 г сахара.

Способ приготовления. Рябину и ягоды шиповника потолките в деревянной ступке, перемешайте с остальными компонентами и залейте водкой. Посуду накройте марлей и настаивайте в темном месте 2–3 недели, периодически встряхивая. Затем процедите, отожмите гущу через марлю, добавьте сахар.

НАСТОЙКА «ДЫННАЯ»

Требуется: 1 небольшая спелая дыня, 1 л водки, 5 г имбиря.

Способ приготовления. Дыню освободите от семечек, нарежьте небольшими кусочками вместе с кожурой и залейте водкой. Настаивайте 2 недели, затем процедите и добавьте имбирь.

НАСТОЙКА «КАЛИНКА»

Требуется: 400–500 г ягод калины, 1 л водки, 2–3 г ванили,

30 г сахара.

Способ приготовления. Калину тщательно промойте и просушите в духовке. Залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем процедите, добавьте сахар и ваниль, разлейте по бутылкам с темным стеклом.

НАСТОЙКА «ЗАПЕКАНКА»

Требуется: 100 г сухих лимонных корок, 50 г корицы, 20 г кардамона, 10 г мускатного ореха, 100 г корки ржаного хлеба, 1 л водки.

Способ приготовления. Все компоненты (кроме хлебных корок) залейте водкой. Мускатный орех предварительно натрите на самой мелкой терке. Настаивайте 1–2 недели. Затем процедите, положите хлебные корки и настаивайте еще неделю.

НАСТОЙКА «БОЯРЫНЯ-ЯГОДА»

Требуется: 500 г плодов боярышника, 100 г апельсиновой или лимонной цедры, 1 л водки, 5 г тмина.

Способ приготовления. Ягоды помойте, цедру лимона или апельсина мелко нарежьте или измельчите в кофемолке. Все перемешайте, поместите в бутыль и залейте водкой. Настаивайте в течение 2–3 недель. Процедите, отфильтруйте через марлю, добавьте тмин.

НАСТОЙКА «ЧЕРНЫЕ ГЛАЗА»

Требуется: 600 г черноплодной рябины, 2–3 г имбиря, 1 л водки, 2 ст. л. липового цвета, 10 г листьев черной смородины.

Способ приготовления. Рябину помойте, удалите плодоножки, потолките в ступке. В бутыль положите ягоду, липовый цвет и залейте водкой. Настаивайте 3 недели. Затем процедите, добавьте имбирь. При желании в настойку можно добавить сахар.

НАСТОЙКА «КЛЮКОВКА»

Требуется: 500 г клюквы (свежей или замороженной), 1 л водки, 100 г лимонной цедры, 3–4 г корицы.

Способ приготовления. Свежую клюкву промойте теплой водой и просушите. Если используете замороженную клюкву, то разморозьте ее на открытом воздухе, ни в коем случае не погружая в воду, иначе она превратится в кисель. Если лимонная

цедра у вас неизмельченная, то мелко нарежьте ее или проверните через мясорубку. Соедините цедру с клюквой и залейте водкой. Настаивайте 3–4 недели, затем процедите и добавьте корицу.

НАСТОЙКА ИЗ ШИПОВНИКА

Требуется: 400 г плодов шиповника, 20 г лепестков роз, 1 л водки, 3–5 г имбиря.

Способ приготовления. Спелые ягоды шиповника помойте, просушите и потолките в ступке. Лепестки роз осторожно помойте и также высушите. Сложите все в бутыль и залейте водкой. Настаивайте в темном месте 2–3 недели. Затем процедите, отфильтруйте через марлю. Добавьте имбирь. Разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

НАСТОЙКА «ЛЕСНАЯ ЯГОДА»

Требуется: 400 г ягод ежевики, 100 г черники, 100 г лесной смородины, 1,5 л водки, листья мяты, ежевики и черной смородины, 3–4 г ванили.

Способ приготовления. Ягоды помойте, просушите и удалите плодоножки. Положите их в бутыль и залейте водкой. Настаивайте 3 недели в темном месте. Затем слейте, процедите, добавьте ваниль.

НАСТОЙКА «ЧЕРЕМУШКА»

Требуется: 400 г плодов черемухи, 100 г цвета черемухи, 1–1,5 л водки, мята, мелисса.

Способ приготовления. Плоды и цветы черемухи помойте и просушите, залейте водкой и настаивайте в закрытой посуде 2 недели. Затем добавьте мяту или мелиссу и настаивайте еще неделю в темном месте. После этого процедите, отфильтруйте через марлю.

НАСТОЙКА «ОРЕХОВАЯ»

Требуется: 200 г перегородок грецких орехов, 100 г лимонной цедры, 1 л водки, 3–4 г имбиря.

Способ приготовления. Перегородки грецких орехов помойте и просушите, смешайте с лимонной цедрой. Залейте водкой, настаивайте 4–5 недель в закрытой посуде. Затем процедите, добавьте имбирь.

НАСТОЙКА «МАЛИНОВАЯ»

Требуется: 400 г свежей малины, 6 г корицы, 50 г цедры лимона или апельсина, 5 г ванили, 0,5 л водки.

Способ приготовления. Свежую малину подавите в деревянной ступке, чтобы она дала сок. Сок слейте в посуду, в которой будете готовить настойку, добавьте корицу, цедру и залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели, затем процедите и добавьте ваниль.

НАСТОЙКА «ЛЕДИ ОТДЫХАЮТ»

Требуется: 100 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 1 л водки, 30 г укропного семени, несколько горошин черного перца и гвоздики, 3–5 г тмина.

Способ приготовления. Корень петрушки и сельдерея тщательно промойте и просушите, почистите, мелко нарежьте или проверните через мясорубку. Сложите в эмалированную посуду, добавьте семена укропа, перец, гвоздику и залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели, затем процедите, отфильтруйте через марлю, добавьте тмин и настаивайте еще неделю.

НАСТОЙКА «ОБЛЕПИХА»

Требуется: 400 г плодов облепихи, 200 г лимонной цедры, 1,5 л водки, 5–6 г тмина, 10 г семени укропа.

Способ приготовления. Плоды облепихи помойте и просушите, потолките деревянным пестиком, чтобы выделился сок. Смешайте с лимонной цедрой. Добавьте все остальные компоненты и перемешайте, залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем добавьте тмин и семена укропа и настаивайте еще неделю. Готовую настойку процедите, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте.

НАСТОЙКА «ЭКЗОТИЧЕСКАЯ»

Требуется: по 100 г кожуры лимона, апельсина и грейпфрута, 1,5 л водки, 4–5 г имбиря, 50 г свежевыжатого апельсинового сока.

Способ приготовления. Свежую кожуру лимона, апельсина и грейпфрута измельчите. Если она сухая, размочите ее в воде и проверните через мясорубку. Залейте ее водкой, настаивайте в закрытой посуде 2–3 недели. Затем процедите, добавьте имбирь и апельсиновый сок и настаивайте еще неделю.

НАСТОЙКА ИЗ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК

Требуется: 200 г абрикосовых косточек, 1 л водки, 100 г сахара, 4–5 г ванили.

Способ приготовления. Косточки абрикоса измельчите, залейте их водкой и настаивайте 4–5 недель (желательно на солнце). После этого настойку процедите, тщательно отфильтруйте через несколько слоев марли, положите сахар, имбирь. Если вы хотите, чтобы ваша настойка была не очень крепкой, положите в нее не сахар, а сахарный сироп. Для этого вскипятите до густоты 100 г сахара, разведенного в 0,5 стакана воды.

НАСТОЙКА «ЯБЛОНЬКА»

Требуется: 200 г яблочной кожуры, по 30 г мяты и мелиссы, 1 л водки, 3–4 г ванили.

Способ приготовления. Тщательно помойте мяту и мелиссу, просушите, соедините с яблочной кожурой и залейте водкой. Настаивайте 3 недели, затем процедите, отфильтруйте через марлю, добавьте ваниль. Разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

НАСТОЙКА «БЛЭК КУРАНТ»

Требуется: по 100 г листьев и ягод черной смородины, 0,5 л водки, 50 г апельсиновой или лимонной цедры, 4–5 г имбиря.

Способ приготовления. Листья и ягоду помойте, просушите и залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели, затем процедите, добавьте лимонную или апельсиновую цедру, имбирь. Настаивайте еще неделю.

НАСТОЙКА «ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ»

Требуется: 1–2 шт. красного горького перца, 1 л водки, 10–15 горошин черного перца, 5–6 шт. гвоздики, 20–30 г укропного семени, 5 г тмина.

Способ приготовления. Красный перец надрежьте в нескольких местах, положите в посуду, добавьте черный перец и гвоздику, залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели. Затем процедите, добавьте семена укропа, тмин и настаивайте еще неделю. После этого отфильтруйте через марлю и разлейте по темным бутылкам.

НАСТОЙКА ГРАФА РАЗУМОВСКОГО

Требуется: 20 г аниса, 20 г можжевеловых ягод, 20 г мяты, 20 г липового цвета, 1 л водки, 30 г сахара, 5 г имбиря.

Способ приготовления. Анис, можжевеловые ягоды, мяту, липовый цвет залейте водкой и настаивайте 3 недели в темном прохладном месте. Затем процедите, добавьте имбирь и жженый сахар.

НАСТОЙКА «ЯГОДНАЯ»

Требуется: по 50 г клубники, малины, красной и черной смородины, вишни, 0,5 л водки, 5 г ванили, 50 г изюма.

Способ приготовления. Тщательно промойте и просушите ягоды, удалите плодоножки. Залейте их водкой и настаивайте в темном месте 2–3 недели. Затем процедите, добавьте ваниль и изюм и настаивайте еще 3–4 дня.

НАСТОЙКА «СОЛНЫШКО»

Требуется: 100–200 г молодых цветков одуванчика, 0,5 л водки, 3–5 г имбиря, мята, мелисса.

Способ приготовления. Цветы одуванчика и листья мяты и мелиссы помойте, откиньте на дуршлаг, чтобы с них стекла вода. Поместите все это в посуду и залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели в темном месте. Затем процедите, добавьте имбирь.

НАСТОЙКА «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Требуется: 500 г черной смородины, 1,5 л водки, 50 г листьев черной смородины, 5 г тмина.

Способ приготовления. Черную смородину помойте и посушите, потолките в ступке, чтобы ягода дала сок. Заверните смородину в марлю, поместите в банку, туда же вылейте сок и добавьте листья. Залейте водкой и настаивайте в темном месте 3–4 недели. После этого аккуратно выньте марлю, отожмите ее. Настойку процедите и добавьте тмин.

НАСТОЙКА «МЯТНАЯ»

Требуется: по 100 г листьев свежей мяты и мелиссы, несколько капель мятного масла, 1 л водки, 4–5 г ванили.

Способ приготовления. Листья мяты и мелиссы тщательно

промойте, поместите в посуду, добавьте мятное масло. Залейте водкой и настаивайте в темном месте 4–5 недель. Затем слейте, отфильтруйте через марлю и добавьте ваниль.

Теперь предлагаем вам несколько рецептов настоек, которые готовятся на основе коньяка. Такие настойки отличаются особым ароматом и крепостью. Их можно употреблять как самостоятельные напитки, так и добавлять в водку или спирт в пропорции 1:4 (одна часть настойки и четыре части водки или спирта).

Вместо коньяка в приготовлении этих настоек можно использовать коньячный спирт или коньячный напиток. Помните только, что с коньячным напитком ваша настойка будет не такой крепкой, как с коньяком. В этом случае настойку можно подавать как аперитив перед любым застольем.

В качестве ароматизаторов в коньячные настойки добавляют ваниль, имбирь и (для придания особого вкуса) шоколадный ликер.

НАСТОЙКА «РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»

Требуется: 300–400 г красной рябины, 500 г коньяка, 30 г сахара, 5 г ванили.

Способ приготовления. Рябину потолките ступкой, чтобы она дала сок, поместите в посуду, в которой будете готовить настойку. Сахар нагрейте на небольшом огне до тех пор, пока он не станет коричневым, перемешайте с рябиной. Залейте коньяком и настаивайте в закрытой посуде 2–3 недели. Затем процедите, отфильтруйте через марлю, добавьте ваниль.

Эту же настойку можно приготовить, используя ягоды черноплодной рябины.

НАСТОЙКА «КЛЮКВА В САХАРЕ»

Требуется: 500 г клюквы, 100 г сахара, 1 л коньяка, 3–4 г имбиря.

Способ приготовления. Ягоды помойте и просушите. Затем обваляйте в сахаре и поставьте в духовой шкаф, чтобы на клюкве образовалась корочка из сахара. После этого поместите ягоду в посуду и залейте коньяком. Настаивайте 2–3 недели, затем процедите, добавьте имбирь.

НАСТОЙКА «МУЛАТКА-ШОКОЛАДКА»

Требуется: 500 г черноплодной рябины, 1 л коньяка, 200 г

шоколадного ликера, 4–5 г ванили.

Способ приготовления. Рябину тщательно промойте, залейте коньяком и настаивайте в закрытой посуде 2 недели. Затем процедите, добавьте ликер и настаивайте еще неделю. После этого добавьте ваниль и разлейте по бутылкам.

НАСТОЙКА «ЗА МИЛЫХ ДАМ!»

Требуется: 200 г красной рябины, 200 г клюквы, 200 г черной смородины, 0,5 л коньяка, 50 г сахара, 5 г ванили.

Способ приготовления. Ягоду потолките в ступке, чтобы она дала сок, затем поместите ее в посуду и залейте коньяком. Настаивайте 2–3 недели. После этого процедите, добавьте ваниль и сахарный сироп (сахар залейте 0,5 стакана воды и кипятите до загустения).

НАСТОЙКА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Требуется: по 100 г кожуры яблок и груш, 1 л коньяка, листья яблони и груши, 5 г ванили, 4–5 г имбиря.

Способ приготовления. Кожуру и листья яблок и груш залейте коньяком, настаивайте 2–3 недели. Затем процедите, добавьте ваниль и имбирь.

Поговорим теперь о бальзамах. Их можно употреблять как самостоятельный напиток, так и в сочетании с водкой, белым вином, минеральной водой. Чай или кофе с бальзамом обладает не только приятным вкусом и ароматом, но и оказывает тонизирующее и общеукрепляющее действие на организм.

Для приготовления бальзамов используются в основном различные лекарственные травы, которые настаивают на спирту или водке.

Для того чтобы придать бальзамам более приятный вкус, в них часто добавляют сахар, мед и различные ликеры.

Предлагаем вам несколько рецептов бальзамов, приготовление которых не требует особых усилий и затрат.

БАЛЬЗАМ «СТАРАЯ ДАЧА»

Требуется: 10 г сухой травы зверобоя, 10 г сухой травы душицы, 10 г сухого шалфея (цвет и трава), 30 г мяты, 0,5 л водки.

Способ приготовления. Залейте травы водкой, настаивайте 1–2 недели. Затем процедите, траву отожмите через марлю. При желании в бальзам можно влить 0,5 стакана сиропа любого

варенья.

БАЛЬЗАМ «ОБЛЕПИХОВЫЙ»

Требуется: 300 г ягод облепихи, 0,5 л водки, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Ягоды промойте и просушите, залейте водкой и настаивайте в закрытой посуде 2–3 недели. После этого бальзам процедите, добавьте мед и настаивайте еще неделю.

БАЛЬЗАМ «ГОРЕЧЬ»

Требуется: 30 г свежих цветков полыни, 30 г миндаля, 10 г корня петрушки, 30 г цветков пижмы, 1 л водки.

Способ приготовления. Корень петрушки помойте и просушите, почистите, мелко нарежьте. Все компоненты залейте водкой и настаивайте 3–4 недели. Затем процедите и отфильтруйте через марлю.

БАЛЬЗАМ «ЛЕСНИК»

Требуется: по 20 г травы душицы, зверобоя, ромашки аптечной, мяты, мелиссы, 0,5 л водки, 100 г коньяка, 10 г меда.

Способ приготовления. Траву залейте водкой и настаивайте 2 недели в темном месте. Затем добавьте коньяк и мед и настаивайте еще 2 недели. После этого бальзам процедите.

БАЛЬЗАМ «МУЖСКАЯ СИЛА»

Требуется: 10 г цветков календулы, 10 г цветков бессмертника, 20 г травы мелиссы, 10 г корня валерианы, 10 г цветов душицы, по 20 г листьев красной и черной смородины, 1 л водки, 50 г меда.

Способ приготовления. Все компоненты сложите в посуду, в которой будете готовить бальзам, и залейте водкой. Настаивайте 3 недели, затем процедите и добавьте мед.

БАЛЬЗАМ «ОРЕХОВЫЙ»

Требуется: 200 г молодых грецких орехов (в зеленой кожуре), 50 г перегородок грецких орехов, 10 г корня одуванчика, 0,5 л водки, 20 г сахара.

Способ приготовления. Орехи и перегородки орехов залейте водкой и настаивайте 2 недели. Корень одуванчика помойте,

мелко нарежьте и посушите в духовке 15–20 минут. Добавьте его в бальзам и настаивайте еще неделю. После этого процедите, добавьте сахар.

БАЛЬЗАМ «КОФЕЙНЫЙ»

Требуется: 100 г кофейных зерен, 50 г корня цикория, 200 г густого кофейного ликера, 0,5 л водки, 10–20 г сахара.

Способ приготовления. Корень цикория помойте, посушите в духовке до тех пор, пока он не станет хрупким. Кофейные зерна и корень залейте водкой и настаивайте 2 недели. После этого процедите, добавьте ликер и сахар.

БАЛЬЗАМ «НА ЗДОРОВЬЕ!»

Требуется: по 50 г травы зверобоя, душицы, липового цвета, листья малины, красной и черной смородины, мята, мелисса, 1 л водки, 50 г сахара, 5 г имбиря.

Способ приготовления. Все травы залейте 2 стаканами кипятка и держите на водяной бане 10–15 минут. Затем процедите через марлю. Этот настой смешайте с водкой и добавьте сахар и имбирь.

БАЛЬЗАМ «СОСНОВЫЕ ИГОЛКИ»

Требуется: 100 г молодых сосновых игл, 50 г березовых почек, по 10 г мяты и мелиссы, 0,5 л водки, 10 г меда.

Способ приготовления. Сосновые иглы и березовые почки залейте водкой и настаивайте 2 недели. Мяту и мелиссу залейте 1 стаканом горячей воды и кипятите до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Процедите и вылейте в бальзам (после того как он настоялся). Затем добавьте мед и настаивайте еще неделю.

БАЛЬЗАМ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

Требуется: по 100 г красной и черноплодной рябины, 100 г ягод калины, 50 г ягод можжевельника, 100 г брусники, 100 г плодов шиповника, 0,5 л водки, 50 г меда.

Способ приготовления. Ягоды промойте, потолките ступкой, чтобы они дали сок, перемешайте. Затем заверните эту кашицу в марлю, положите в посуду и залейте водкой. Настаивайте 3–4 недели, затем марлю выньте, отожмите. Добавьте мед.

БАЛЬЗАМ «СЕКРЕТ ДОЛГОЛЕТИЯ»

Требуется: 50 г корня женьшеня, 10 г корня цикория, 4 ст. л. цветов бессмертника, 30 г ягод красной рябины, 30 г плодов шиповника, 1 л водки, 30–40 г сахара.

Способ приготовления. Корни женьшеня и цикория мелко нарежьте и подсушите в духовке 5-10 минут (следите, чтобы не подгорели). Все компоненты залейте водкой и настаивайте в темном месте 2–3 недели. Затем процедите и отфильтруйте через марлю. Сахар прогрейте на небольшом огне до тех пор, пока он не станет коричневым, и вылейте его в бальзам.

БАЛЬЗАМ «ЧАЙНЫЙ»

Требуется: по 100 г зеленого и черного листового чая, по 50 г мяты и мелиссы, 50 г липового цвета, по 50 г апельсиновой и лимонной цедры, 30 г цветков душицы, 0,5 л водки, 100 г коньяка, 50 г меда.

Способ приготовления. Все компоненты сложите в посуду и залейте водкой. Настаивайте 2 недели. Затем процедите, добавьте коньяк и мед и настаивайте еще 2 недели.

БАЛЬЗАМ «ВОЛЖСКИЙ»

Требуется: 20 г шишек хмеля, 20 г коры дуба, 20 г шалфея, 20 г зверобоя, по 30 г мяты, мелиссы и липового цвета, 0,5 л водки, 100 г коньяка, 30 г меда.

Способ приготовления. Измельчите все компоненты, залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем процедите, отфильтруйте через несколько слоев марли. Добавьте коньяк и настаивайте еще 2 недели. Затем добавьте мед.

БАЛЬЗАМ «ПОХМЕЛЬНЫЙ»

Требуется: 50 г корня щавеля, 50 г корня лопуха, по 30 г травы пустырника, мяты и полевого хвоща, 0,5 л водки, 100 г коньяка, 30 г меда.

Способ приготовления. Корни лопуха и щавеля помойте и высушите в духовке. Залейте все ингредиенты водкой и настаивайте 3 недели в темном месте. Затем процедите, добавьте коньяк и мед.

БАЛЬЗАМ «ЕРОФЕИЧ»

Требуется: 50 г имбиря, 50 г шалфея, 50 г аниса, 100 г ягод красной рябины, 30 г мяты, 1 л водки, 50 г клубничного или малинового сиропа.

Способ приготовления. Все компоненты залейте водкой (рябину предварительно истолките в ступке) и настаивайте 3 недели. Затем процедите и добавьте сироп.

БАЛЬЗАМ «ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ»

Требуется: по 30 г цветков календулы и ромашки аптечной, 20 г травы тысячелистника, 40 г плодов шиповника, 30 г листьев крапивы, 30 г травы шалфея, 20 г травы пустырника, 0,5 л спирта, 40 г меда.

Способ приготовления. Все травы поместите в термос, залейте кипятком и настаивайте сутки. После этого процедите, отфильтруйте через марлю и смешайте со спиртом. Добавьте мед. Бальзам должен настаиваться неделю, после чего его можно употреблять.

БАЛЬЗАМ «РУССКИЙ»

Требуется: 30 г шишек хмеля, 100 г ягод облепихи, 50 г коры дуба, 30 г корня одуванчика, 50 г плодов калины, 0,5 л водки, 100 мл коньяка, 50 г сахара.

Способ приготовления. Шишки хмеля, кору дуба, корни одуванчика залейте водкой и настаивайте 2 недели. Плоды калины и облепихи потолките, чтобы ягоды дали сок. После того как бальзам настоялся, процедите его и добавьте сок калины, облепихи, коньяк и жженый сахар.

БАЛЬЗАМ «УСПОКОЙ»

Требуется: 50 г корня валерианы, 25 г травы пустырника, по 10 г травы мяты и мелиссы, 10 г шишек хмеля, 20 г цветков ромашки, 0,5 л водки, 50 г сахара.

Способ приготовления. Все компоненты залейте водкой и настаивайте в закрытой посуде 3 недели. После этого процедите, отфильтруйте через марлю. Сахар залейте 0,5 стакана воды и кипятите до тех пор, пока сироп не загустеет. Готовый сироп вылейте в бальзам.

БАЛЬЗАМ «ДЛЯ ВСЕХ»

Требуется: 300 г плодов шиповника, по 100 г ягод калины и

брусники, по 30 г травы душицы, зверобоя, тысячелистника, липового цвета, 1 л водки, 50 г меда или сиропа любого варенья.

Способ приготовления. Ягоды калины, брусники и шиповника помойте и просушите. Затем потолките в ступке, смешайте с остальными компонентами и залейте водкой. Настаивайте 2–3 недели, затем процедите, добавьте мед или сироп.

БАЛЬЗАМ СВЯТОГО ПАВЛА

Требуется: 20 г корня одуванчика, 20 г плодов аниса, по 20 г сухой травы тысячелистника, зверобоя и мяты, 50 г изюма, 0,5 л водки, 20 г меда.

Способ приготовления. Травы и изюм мелко нарежьте, залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем процедите и добавьте мед.

БАЛЬЗАМ «КРЕПКИЕ НЕРВЫ»

Требуется: 50 г травы пустырника, 50 г валерианового корня, 50 г травы шалфея, 50 г мелиссы, 25 г коры дуба, 0,5 л водки, 10 г меда.

Способ приготовления. Все компоненты залейте водкой и настаивайте в закрытой посуде 3 недели. Затем процедите, отфильтруйте через марлю, добавьте мед и настаивайте еще неделю.

БАЛЬЗАМ «СУХОВЕЙ»

Требуется: по 25 г листьев малины и черной смородины, 30 г плодов облепихи, 30 г ромашки аптечной, 100 г любых сухофруктов (яблоки, груша, чернослив, изюм, вишня), 0,5 л водки, 100 г коньяка, 20 г меда.

Способ приготовления. Залейте травы кипятком и подержите на водяной бане 15 минут. Затем слейте, процедите. В посуду для приготовления бальзама положите сухофрукты, добавьте травяной настой и залейте водкой. Настаивайте 2 недели. После этого добавьте коньяк, мед и настаивайте еще 2 недели.

БАЛЬЗАМ «ЗИМНИЙ»

Требуется: 100 г апельсиновой и лимонной цедры, 100 г кофейных зерен, 3–4 пакетика черного чая, 50 г липового цвета, 0,5 л водки, 100 г коньяка, 50 г меда.

Способ приготовления. Цедру лимона и апельсина, кофейные

зерна, липовый цвет залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем процедите, добавьте мед, коньяк и положите чайные пакетики. Настаивайте еще неделю.

БАЛЬЗАМ «ДЕСЕРТНЫЙ»

Требуется: по 50 г изюма, кураги и чернослива, 100 г лимонных корок, несколько капель мятного или ментолового масла, 100 г любого сладкого ликера, 0,5 л водки, 5 г ванили.

Способ приготовления. Сухофрукты и лимонные корки залейте водкой и настаивайте 2 недели. Затем процедите, добавьте ликер, мятное масло и ваниль и настаивайте еще 2 недели.

ГЛАВА 3. НАСТОЙКИ И БАЛЬЗАМЫ В КУЛИНАРИИ

Настойки и бальзамы используются и в кулинарии. Из них вы можете приготовить отличные соусы, которые придадут вашему блюду изысканный вкус и аромат. Пригодятся данные напитки и для всевозможной выпечки, десертов. На основе бальзамов и настоек можно создать различные напитки (не только вкусные, но и полезные для здоровья и поддержания тонуса).

ПРЯНЫЕ СОУСЫ

ПИКАНТНЫЙ СОУС ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

Требуется: 600 г бульона, 70 г шампиньонов, 30 г лимонного сока, 100 г «Юбилейной особой» или любой другой бесцветной настойки, 30 г сливочного масла или маргарина, соль, перец, а также другие специи.

Способ приготовления. Выпаривайте мясной бульон в течение 20–30 минут. Затем спассеруйте муку на масле и разведите этим бульоном. Добавьте сырые белые коренья, свежие грибы (шампиньоны) и варите все вместе около часа, время от времени снимая с поверхности образовавшуюся пену.

Затем добавьте сок лимона (его можно заменить лимонной кислотой — несколько кристалликов нужно развести в 2 ст. л. теплой кипяченой воды), настойку, красный острый молотый перец, соль. Хорошо размешайте и процедите через салфетку или марлю. Готовый соус вновь доведите до кипения и заправьте сливочным маслом.

Этот соус нужно подавать к паровым котлетам, курице и цыплятам.

СОУС С ХРЕНОМ

Требуется: на 1,5 стакана тертого хрена — 1,5 стакана 9 %-ного уксуса, 1 ст. л. «Рижского черного бальзама», 2 стакана кипяченой воды, 2 ч. л. сахара и соли.

Способ приготовления. Очищенный и промытый хрен натрите на терке. Положите в посуду и залейте кипятком, закрыв на несколько минут крышкой. Когда масса остынет, добавьте уксус, бальзам, соль, сахар и все тщательно перемешайте.

Этот соус можно использовать как для приготовления различных холодных блюд, так и в качестве острой закуски.

СОУС С ХРЕНОМ И СВЕКЛОЙ

Требуется: на 1,5 стакана тертого хрена — 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 большая свекла, 1 ст. л. любой бесцветной настойки, 2 ст. л. кипяченой воды, сахар и соль.

Способ приготовления. Натертый на терке хрен положите в эмалированную посуду, залейте кипятком и накройте на несколько минут крышкой. После того как масса остынет, добавьте вареную и протертую на мелкой терке свеклу. Затем все остальные ингредиенты.

СОУС С ХРЕНОМ И СМЕТАНОЙ

Требуется: на 1,5 стакана тертого хрена — 3 стакана сметаны, 2 ст. л. «Перцовой» настойки, 1,5 ч. л. сахара и соль.

Способ приготовления. Приготовленный и измельченный хрен перемешайте со сметаной, затем добавьте соль и сахар, настойку, все тщательно перемешайте. Соус можно подавать с холодными блюдами или в качестве самостоятельной закуски.

СОУС С ВЕТЧИНОЙ

Требуется: 200 г сыра, 200 г густой сметаны, 70 г ветчины, 2 ст. л. «Белорусского» бальзама, соль, перец, тмин.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину мелкими кубиками и добавьте в предварительно взбитую венчиком или миксером до однородной консистенции массу из сыра, сметаны, соли, перца, тмина и бальзама. Смесь еще раз тщательно перемешайте и поместите на 1 час в холодильник.

Подавайте к столу вместе с холодными закусками.

СОУС С ОСТРЫМ СЫРОМ

Требуется: 200 г сыра или творога, 200 г густой сметаны, 2 ст. л. пряной смеси «Аджика», 3 ст. л. «Шашлычного» соуса или острого кетчупа, 3 ст. л. «Перцовки» или «Ерофеича».

Способ приготовления. Все компоненты смешиваются и взбиваются в миксере или венчиком до однородной консистенции. Готовый соус выдерживают около часа в холодильнике.

СОУС С ГРИБАМИ

Требуется: 200 г творога, 200 г густой сметаны, 100 г сыра с белыми грибами (можно заменить отдельно сыром и грибами), 50 г зеленого лука, 4 ст. л. «Юбилейной особой» настойки, соль, перец.

Способ приготовления. Сыр с белыми грибами натрите на мелкой терке, смешайте с творогом, сметаной, солью, настойкой и взбейте венчиком или в миксере до однородной массы.

Взбитый соус перемешайте с нарезанным зеленым луком и выдерживайте около часа в холодильнике.

ИСПАНСКИЙ ОЛИВКОВЫЙ СОУС С БАЛЬЗАМОМ «АРАШАН»

Требуется: 250 г твердого сыра или творога, 60 г густой сметаны, 60 г оливок, 1 ст. л. пряной смеси «Аджика», 4 ст. л. бальзама Арашан.

Способ приготовления. Сыр, сметану, аджику и бальзам взбейте вместе в миксере или венчиком до однородной консистенции, после чего в смесь добавьте оливки, предварительно удалив косточку и мелко нарезав ломтиками. Все осторожно перемешайте. Готовый соус нужно выдержать в холодильнике в течение 1,5 часа.

СОУС С ЯБЛОЧНОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 100 г сладкой «Яблочной» настойки, 3–4 зубчика чеснока, 6 яиц, 250 г «Швейцарского» сыра, 60 г сливочного масла, зелень, соль и перец.

Способ приготовления. Настойку нужно выпарить на слабом огне, не допуская бурного кипения, до половины первоначального объема. После этого ее охладите и смешайте с растертым с солью чесноком, яйцами, тертым сыром, предварительно растопленным сливочным маслом и перцем.

Смесь перелейте в эмалированную посуду и подогрейте на слабом огне, непрерывно помешивая, пока соус не загустеет до консистенции жидкой манной каши.

Подавайте этот соус к столу в горячем виде с добавлением свежей измельченной зелени.

БЕЛЫЙ ОСТРЫЙ СОУС С ЭСТРАГОНОМ

Требуется: 800 г белого соуса, 100 мл 9 %-ного уксуса, 4

яичных желтка, 140 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. «Юбилейной особой» настойки, 20 г эстрагона, 50 г репчатого лука, 70 г петрушки, черный перец горошком.

Способ приготовления. Белый соус: сварите мясной или рыбный бульон. Муку спассеруйте на масле или сливочном маргарине. Медленно вмешайте ее в горячий бульон, предназначенный для соуса, и варите в течение часа. Перед выключением посолите и процедите.

Подготовленные лук и зелень петрушки мелко порубите, перец горошком измельчите вместе со стебельками эстрагона. Все сложите в глубокую эмалированную посуду, залейте уксусом и проварите в посуде с закрытой крышкой в течение 10 минут. Затем добавьте охлажденный белый соус и варите еще 5-10 минут. После охлаждения его до 70 град. добавьте яичные желтки, сваренные при непрерывном помешивании с бульоном и сливочным маслом на паровой бане, и «Юбилейную» настойку. Затем посолите, поперчите.

Довольно острый, этот соус подается к различным мясным жареным блюдам.

КРАСНЫЙ СОУС С КЛЮКВЕННОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 600 г мясного бульона коричневого цвета, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г пшеничной муки, 80 г томатной пасты, 50 г лука репчатого, 100 г моркови, 30 г петрушки, 20 г сахара, 50 г сладкой «Клюквенной» настойки, 50 г приправы из перца, 20 г сливочного масла, соль, специи и зелень.

Способ приготовления. Помойте и нарежьте мелкими кубиками морковь, петрушку и лук, спассеруйте на сливочном масле или маргарине вместе с томатной пастой. В глубокую с толстым дном сковороду положите маргарин, дайте ему растопиться, насыпьте пшеничную муку и спассеруйте ее до коричневого цвета.

Затем разведите мясным бульоном, положите коренья и варите в течение 45 минут. После чего добавьте настойку, специи, соль, сахар, приправу из перца и варите еще 20–25 минут. Готовый соус процедите, доведите до кипения и заправьте сливочным маслом и зеленью.

Способ приготовления. Мясной коричневый бульон: промойте и мелко порубите 500 г костей (телячьих, говяжьих или свиных), обжарьте в духовке при температуре 160–170 град. до темно-коричневого цвета. За полчаса до конца обжаривания добавьте коренья и лук (по 25 г моркови, сельдерея, хрена и лука), часто помешивая продукты, чтобы они не пригорели.

После этого поместите кости с обжаренными овощами в широкую открытую кастрюлю, залейте водой (около 1 л) и выпаривайте на медленном огне 5–6 часов. Затем добавьте специи (лавровый лист, перец) и варите еще 4 часа, периодически снимая жир.

Для улучшения вкуса можно добавить мясной сок. Готовый бульон, который должен иметь темно-коричневый цвет, запах кореньев и вкус крепкого мясного бульона, слейте, процедите. Вылейте в бутылку, закройте ее и поставьте в холодильник. Хорошо уваренный мясной бульон застывает в студень (его называют фюме, которое используется для многих пряных соусов).

Если развести фюме горячей водой в соотношении 1:9, то получится коричневый бульон.

ПИКАНТНЫЙ СОУС С НАСТОЙКАМИ

Требуется: 850 г красного основного соуса, 70 г сливочного масла, 50 г «Юбилейной особой» и 50 г «Мятной» настойки, 100 г фюме (смотрите выше), 40 г репчатого лука, 40 г моркови, 25 г петрушки и сельдерея, 40 г эстрагона, немного молотого перца.

Способ приготовления. Красный основной соус готовится следующим образом: приготовьте коричневый бульон (способ приготовления смотрите в предыдущем рецепте), процедите и поделите на две части. Спассеруйте пшеничную муку без жира и, охладив ее до 60–70 град., добавьте при непрерывном помешивании в теплый бульон. Полученную массу взбейте венчиком до исчезновения комочков.

Лук спассеруйте с морковью и петрушкой, добавьте томатное пюре и вторую половину бульона. Доведите смесь до кипения. Затем смешайте обе заготовки и варите на медленном огне полчаса.

В конце варки нужно добавить жженку из сахара, которая придаст соусу приятный красный оттенок. Соус процедите через сито, доведите до кипения и охладите.

Далее морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук мелко нашинкуйте, спассеруйте на масле, затем добавьте обе настойки, стебельки эстрагона и уварите до 1/3 первоначального объема.

Подготовленную таким образом смесь соедините с красным основным соусом, фюме и проварите все вместе около 30 минут. В конце варки блюдо посолите по вкусу, добавьте черный молотый перец, после чего процедите и дайте немного остыть.

В готовый соус положите мелко нарезанные лепестки эстрагона и прокипятите.

Подавайте соус к жареному мясу, мясным котлетам (из телятины, свинины, баранины), блюдам из птицы и яиц.

КРАСНЫЙ СОУС С ВИШНЕВОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 800 г красного основного соуса, 150 г концентрированного куриного бульона, 100 г сладкой «Вишневой» настойки, 200 г виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, 60 г сельдерея и петрушки, 2 зубчика чеснока, немного красного острого перца, 2 горошины черного перца.

Способ приготовления. Смешайте куриный бульон с виноградным уксусом. Измельчите петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок и добавьте к этой смеси. Поставьте кастрюлю на слабый огонь, положите перец горошком и варите 20 минут. Потом влейте горячий красный соус и уваривайте все вместе в течение 30–40 минут. В готовый процеженный соус влейте «Вишневую» настойку, добавьте красный перец, соль и вновь доведите его до кипения.

Этот острый соус нужно подавать к блюдам из птицы, дичи.

КРАСНЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ

Требуется: 900 г красного основного соуса, 50 г фюме, 50 г сливочного масла, 150 г любого бальзама, несколько ядрышек грецких орехов, немного гвоздики, черного перца горошком, 10 г соли, 75 г петрушки и сельдерея, 80 г репчатого лука.

Способ приготовления. Лук, петрушку и сельдерей мелко нашинкуйте, гвоздику раздробите и сложите все вместе в глубокую кастрюлю с толстым дном. Залейте бальзамом и варите под крышкой.

Через 5–7 минут добавьте красный основной соус, фюме, измельченные орехи, петрушку (стебли) и вновь варите на слабом огне в течение 10 минут, снимая время от времени с поверхности соуса появляющуюся пенку.

Готовый соус процедите через сито с мелким сечением и добавьте по вкусу соль, сливочное масло. Стебли петрушки ошпарьте кипятком, измельчите и положите в соус.

СОУС С ЭСТРАГОНОВЫМ УКСУСОМ

Требуется: 900 г красного основного соуса, 100 г бульона, 100 г репчатого лука, 120 г 3 %-ного эстрагонового уксуса, 100 г «Южной» или «Суздальской» настойки, перец, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанный репчатый лук нужно уварить в какой-либо из указанных настоек в глубокой сковороде так, чтобы от первоначального объема осталась 1/3.

В эмалированную посуду вылейте красный основной соус, добавьте бульон и пассеровку, а затем соль, перец и эстрагоновый уксус. Вновь доведите соус до кипения. Затем остудите и подайте к горячему жареному мясу.

СОУС С ЧЕРНЫМ РИЖСКИМ БАЛЬЗАМОМ ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ

Требуется: 800 г красного основного соуса, 40 г сливочного масла или маргарина, 100 г репчатого лука, 80 г моркови, 100 г черного «Рижского» бальзама, 20 г зелени петрушки или сельдерея, 50 г сладкого зеленого перца, 1 г перца черного горошком, 3–4 лавровых листка.

Способ приготовления. Подготовленные овощи мелко нарежьте и спассеруйте на сливочном масле так, чтобы они немного подрумянились. Следите, чтобы они не подгорели. Соедините их с красным основным соусом, добавьте специи; варите на слабом огне, помешивая, в течение 10 минут. Бальзам добавляют в конце варки.

Обычно этот соус подают в горячем виде к тефтелям, а также котлетам, биточкам и т. д.

СОУС ЯИЧНЫЙ С «ЮБИЛЕЙНОЙ» НАСТОЙКОЙ

Требуется: 5 яиц, 3 яичных желтка, 180 г сахарной пудры или сахарного песка, 550 г «Юбилейной» особой настойки, 1–2 ч. л. сока лимона, 1/2 ч. л. лимонной цедры, соль.

Способ приготовления. Взбейте с сахаром отдельно яйца и яичные желтки. Нагрейте настойку. В большую эмалированную посуду с толстым дном осторожно (чтобы пена не села) влейте небольшими порциями поочередно взбитые желтки. Затем вино, лимонную цедру и поставьте все на слабый огонь. Потом взбейте до образования пышной массы.

Подавайте к пудингам и запеканкам.

ЛУКОВЫЙ СОУС С «ПЕРЦОВКОЙ»

Требуется: 800 г красного основного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 2 ст. л. «Перцовки», 1 ч. л. сахара, 75 г 9 %-ного уксуса, 0,5 г перца горошком, 0,2 г лаврового листа.

Способ приготовления. Нарежьте лук кольцами, слегка спассеруйте на сливочном масле до образования золотистого цвета. В спассерованный лук влейте уксус, положите перец горошком, лавровый лист и кипятите 10 минут. После этого добавьте красный основной соус, соль и сахар по вкусу и варите в течение 10–15 минут на слабом огне. В конце варки заправьте сливочным маслом и добавьте «Перцовую» настойку.

Подавайте этот оригинальный соус к тушеному мясу, биточкам, котлетам.

ЛУКОВЫЙ СОУС «ПИКАНТНЫЙ»

Требуется: 800 г красного основного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 1 ч. л. сахара, 75 г 9 %-ного уксуса, 100 г тертого хрена, 50 г «Южной» настойки, перец горошком, 2 лавровых листа.

Способ приготовления. Репчатый лук мелко порубите и спассеруйте на сливочном масле почти до полной готовности. Добавьте в него уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятите в течение 10 минут.

Полученную массу соедините с красным основным соусом и, посолив по вкусу, варите в течение 10–15 минут на медленном огне. Доведите до кипения, заправьте «Южной» настойкой, сахаром и сливочным маслом.

Хрен можно положить на блюдо непосредственно перед подачей или добавить в бульон, которым затем полить блюдо.

Этот пикантный соус нужно подавать к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

ВЫПЕЧКА

Любая хозяйка знает, что в выпечку очень полезно добавлять жидкость на спиртовой основе: вино, водку, ром и прочее. Это придает ей не только приятный аромат, но и цвет (например, вишневое вино), а главное — восхитительный вкус. Наряду с вином, ромом, водкой и другими алкогольными напитками для приготовления выпечки также используются разные настойки и бальзамы.

Если вы добавляете в тесто какой-нибудь их этих напитков, то можете не волноваться — выпечка пропекается равномерно и не деформируется. Естественно, если низ коржа подгорел, а верх еще не готов, то чтобы вы ни положили в тесто, выпечка все равно не будет удачной. Это зависит от того, как работает духовой шкаф.

ТОРТ ИЗ КЕКСА С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Требуется: 500–600 г кекса, крем масляный или белковый, 1 ч. л. растворимого кофе. 1 ст. л. лимонной или малиновой настойки, 50 г миндаля, немного порошка какао или шоколада.

Способ приготовления. Кекс нарежьте вдоль на 4 пласта, при необходимости пропитайте малиновым сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной настойкой.

Добавьте в крем шоколад или какао и заправьте его растворимым кофе и настойкой. Пласты кекса соедините кремом и слегка прижмите. Поверхность торта и боковые стороны покройте оставшимся кремом и украсьте целым миндалем, очищенным от оболочек.

ТОРТ КОФЕЙНЫЙ С ВАФЛЯМИ

Требуется: готовые вафли (3 кружка), 250 г очищенных грецких орехов, 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 100 г сливок, 100 г сахара, 30 г молотого натурального кофе, 5 яиц, 30 г сладкой лимонной настойки, ванилин.

Способ приготовления. Орехи измельчите и смешайте с сахаром, сливками и ванилином, все тщательно перемешайте до получения густой массы.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте сливочное масло, настойку и 2 ч. л. крепкого натурального кофе. На первый кружок вафли положите половину кофейного крема, прикройте вторым кружком, на него выложите сверху ореховую массу, прикройте третьим кружком. Верх и бока торта смажьте кофейным кремом, посыпьте тертыми орехами, украсьте мармеладом.

ПРЯНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Требуется: 1,5 стакана перекрученных на мясорубке пряников, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1–2 ст. л. сладкой медовой настойки, карамель.

Способ приготовления. Масло взбейте с сахарной пудрой, добавьте измельченные пряники, перемешайте, скатайте в виде рулета диаметром 3 см, обваляйте в измельченной карамели и положите в холодильник.

К столу подайте, разрезав рулет на ломтики толщиной 2 см. При желании можно украсить изделие цветным мармеладом.

ХЛЕБНЫЙ ТОРТ

Требуется: 3/4 стакана черствого натертого хлеба, 1 ст. л.

муки, 5 яиц, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. гвоздики, апельсиновая цедра, 1 ст. л. какао, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари; для начинки: 1 стакан фруктового или ягодного густого повидла, 1/2 стакана ягодного сока, разбавленного 1 ч. л. лимонной настойки, 1 ст. л. негорького бальзама; для украшения: крем масляный с ванилином или какао, кусочки шоколада, орехи.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с сахаром, добавьте измельченные пряности, какао и тертый хлеб вместе с мукой. В последнюю очередь влейте в тесто яичные белки, взбитые в крепкую пену. Тесто выложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекайте в духовке при умеренной температуре в течение 30 минут. Полуостывшую лепешку выньте из формы и накройте полотняной салфеткой.

Охлажденную лепешку разрежьте на два пласта, пропитайте их ягодным сиропом или соком, разбавленным настойкой, влейте 1 ст. л. бальзама. Нижний пласт намажьте фруктовым или ягодным повидлом, покройте вторым пластом и слегка прижмите. Верх и боковые стороны торта смажьте каким-либо масляным кремом, бока покройте крошкой. Сверху посыпьте торт измельченными обжаренными орехами и тертым шоколадом.

ТОРТ «ПЕРВЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

Требуется для белкового теста: 4 яичных белка, 1 стакан сахара, 1 стакан измельченных грецких орехов; для песочного теста: 2 яичных желтка, 3/4 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. бальзама «Биттнер», 1/2 ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки; для крема: 2 желтка, 1 стакан сахара, 3/4 стакана молока, 1 ч. л. муки, 250 г сливочного масла, 2 ст. л. лимонной настойки.

Способ приготовления. Для того чтобы яичные белки хорошо взбивались, поместите их на некоторое время в морозильную камеру. Затем взбейте их в густую пену. Продолжая взбивать, добавляйте понемногу сахар. После этого белковую массу осторожно, чтобы пена не осела, перемешайте с орехами. Выложите все в форму, застеленную пергаментной бумагой, можно просто посыпать мукой. Выпекайте в негорячей духовке в течение 40–50 минут.

Способ приготовления песочного теста. Желтки разотрите с сахаром, добавьте размягченное сливочное масло (можно сливочный маргарин), бальзам, муку, соду и замесите некрутое тесто (оно не должно липнуть к рукам). Тесто поставьте в

холодильник на 30 минут, после этого испеките 2 песочных коржа в духовке при средней температуре.

Способ приготовления крема. Желтки размешайте с сахаром, влейте молоко с разведенной в нем мукой, все перемешайте и поставьте на слабый огонь. Непрерывно помешивая, доведите до кипения. Масло взбейте до образования белого цвета: взбивая, постепенно добавляйте остывший заварной крем и лимонную настойку. Остывшие коржи смажьте кремом. Располагаться они должны следующим образом: сверху и снизу — песочные, а посередине — белковый. Бока торта также необходимо смазать кремом. Готовый торт украсьте орехами и тертым шоколадом.

ТОРТ «БЕЛОСНЕЖКА»

Требуется: для теста: 6 белков, 2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана молотых грецких орехов, 1/2 стакана муки; для крема: 300 г сливочного масла, 2/3 стакана сахарной пудры, 6 желтков, ваниль на кончике ножа, 2 ст. л. лимонной настойки.

Способ приготовления. Белки взбейте в густую пену, продолжая взбивать, постепенно добавляйте сахарную пудру. В полученную массу осторожно добавьте орехи и муку. Форму для торта смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой или сухарями. Тесто разделите на 4 части и испеките 4 коржа в духовке при умеренной температуре. Коржи охладите.

Для того чтобы приготовить крем, размягченное масло разотрите с сахарной пудрой, добавьте желтки, ваниль и лимонную настойку. Все тщательно перемешайте. Коржи уложите друг на друга, смазывая кремом. Поставьте торт в холодильник на 1 час.

ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»

Требуется: для теста: 5 яичных белков, 2 стакана сахарной пудры, 3 ст. л. какао, 1,5 ст. л. крахмала, 1 ст. л. бальзама, 3/4 стакана молотых белых сухарей, 1,5 стакана измельченных грецких орехов; для крема: 5 желтков, 1,5 стакана сахара, 3 ст. л. какао, 1/3 стакана молока, 300 г сливочного масла.

Способ приготовления. Белки взбейте в густую пену с сахарной пудрой, добавьте какао, крахмал, бальзам и все осторожно перемешайте с сухарями и орехами. Форму смажьте растительным маслом, сверху положите промасленную бумагу или посыпьте мукой. Из белковой массы в нежарком духовом шкафу испеките три коржа.

Способ приготовления крема. Желтки взбейте с сахаром, добавьте какао, молоко, все хорошо перемешайте. Поставьте на слабый огонь и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Разотрите деревянной лопаточкой масло и соедините его с остывшим заварным кремом. Переложите им коржи, хорошо смажьте бока торта и посыпьте все тертым шоколадом, смешанным с грецкими орехами. Можно украсить торт зернышками граната, половинками ядрышек орехов, кусочками шоколада.

ТОРТ «ЗВЕЗДА ВОСТОКА»

Требуется: 2 яйца, 2 стакана сахара, 4 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонной настойки, 1 стакан изюма, 1 ч. л. соды, уксус; для крема: 300 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 400 г сметаны; для верхнего коржа: 1/2 стакана сметаны и 1/2 стакана повидла (любого).

Способ приготовления. Белки с сахаром взбейте в густую пену. Желтки разотрите с оставшимся сахаром и, продолжая растирать, понемногу добавляйте мед, а потом настойку. Полученную массу соедините со взбитыми белками, распаренным изюмом. Погасите соду уксусом и вылейте в полученную смесь. Замесите некрутое тесто и испеките 5 коржей.

Способ приготовления крема. Взбейте масло с сахаром. Не прекращая взбивать, добавляйте сметану по 1 ч. л. Этим кремом смажьте 4 коржа. Верхний корж смажьте сначала повидлом, а потом сметаной. Торт можно украсить фруктами из варенья или компота, цукатами, карамелью.

ТОРТ «ВИШЕНКА»

Требуется: для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла или 250 г маргарина, 200 г сахара, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, уксус, 1 ст. л. вишневой настойки; для начинки: 1 кг вишен (без косточек), 1 стакан сметаны, 2 яйца.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, смешайте с размягченным сливочным маслом или маргарином, настойкой, мукой. Погасите соду уксусом и соедините с остальными ингредиентами. Замесите мягкое тесто. 1/3 теста отделите и добавьте 1–2 ч. л. сметаны и 1 ст. л. муки. Все перемешайте и поставьте в холодильник. Оставшиеся 2/3 теста раскатайте в пласт толщиной 1 см. Уложите его на сковороду, покрытую калькой или смазанную маслом таким образом, чтобы края теста

образовывали бортик. Сверху положите вишню, посыпьте ее сахаром (1/2 стакана), полейте сметаной, смешанной с двумя желтками.

Затем из теста, вынутого из холодильника, сделайте полоски (ширина и толщина — 1 см, длина зависит от размера формы) и уложите их на торт в виде решетки. Выпекайте его в духовом шкафу на слабом огне в течение часа.

После того как торт немного остынет, его следует украсить. Для этого взбейте белки со стаканом сахара. Этой массой намажьте торт и опять поставьте в духовку с очень слабым огнем, выпекайте до тех пор, пока белки не приобретут кремовый цвет.

ТОРТ С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется для теста: 100 г муки, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, цедра 1/2 лимона, щепотка соли, 80 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя для теста, 100 г малинового желе, 5 ст. л. сладкой лимонной настойки, жир и мука для формы, разъемная форма, 1 кондитерский мешочек с насадкой; для начинки: 3 яйца, 250 г молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 200 г кувертюра из молочного или полугорького шоколада; для украшения: шоколадный крем и шоколадная стружка.

Способ приготовления. Нагрейте духовку до 175 град. Разъемную форму смажьте жиром или присыпьте мукой. Аккуратно отделите белки от желтков. Желтки вместе со 150 г сахара, ванильным сахаром и лимонной цедрой взбейте до получения пенистой массы. Белок разотрите с солью. Перемешайте их с желтковой массой, добавьте муку, крахмал и разрыхлитель.

Форму равномерно наполните тестом, выпекайте около 25 минут. Достаньте из формы и дайте остыть.

Бисквит разрежьте на два коржа: один должен быть в 2 раза толще другого. Тонкий корж смажьте желе. Толстый нарежьте кубиками и пропитайте сладкой настойкой.

Для приготовления начинки смешайте 125 мл молока с 3 яйцами. Оставшееся молоко доведите до кипения и, помешивая, добавьте яичную смесь. Вновь доведите до кипения и остудите.

Сливочное масло разотрите с сахаром и постепенно добавьте его во взбитую яичную смесь (по 1 ч. л.). Смешайте полученную массу с размоченными в настойке кубиками бисквита.

Украсьте торт шоколадным кремом, а сверху посыпьте шоколадной стружкой. Поставьте торт в холодильник на 1 час.

ДЕСЕРТ

ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧКА»

Требуется: 750 г отборной клубники, 6 мл сладкой миндальной настойки, 150 г полугорького шоколада, 400 г ванильного мороженого, бисквитное печенье в виде палочек.

Способ приготовления. Клубнику помойте, просушите. У половины ягод удалите листочки, а у половины оставьте, чтобы потом клубнику было легче брать. Ягоды без листочков сбрызните миндальной настойкой и оставьте пропитаться на 15 минут.

Шоколад разделите на дольки и положите в эмалированную посуду. Растопите на водяной бане, время от времени помешивая.

Ягоды с листочками обмакните в растопленный шоколад. Чтобы облегчить эту процедуру, воспользуйтесь деревянной зубочисткой, наколов на нее ягоду.

Клубнику в шоколаде подавайте вместе с ягодами, политыми миндальной настойкой, и шариками мороженого. Одновременно подайте бисквитное печенье.

ДЕСЕРТ С БАЛЬЗАМОМ

Требуется: 700 г малины, 1,5 стакана сладкого бальзама (желательно с фруктовым вкусом), 4 стакана воды, цедра и сок 1 лимона, 1,5 стакана сахарного песка.

Способ приготовления. Ягоды протрите через сито. Отдельно смешайте бальзам, воду, цедру и сок лимона, сахарный песок. Прокипятите смесь, соедините с ягодным пюре, охладите. Хотите сделать десерт погуще — положите больше ягод, предпочитаете вкусный сироп — ягод возьмите меньше.

МУСС КЛУБНИЧНЫЙ

Требуется: 500 г клубники, 8 г белкового желатина, 1 стручок ванили, 300 г нежирного йогурта, 75 г сметаны высокой жирности, 125 г сахарной пудры, 4 ст. л. лимонного сока, 2 белка, 4 ст. л. малиновой настойки, 150 мл сливок, 100 г пирожных безе, 100 г шоколада, листики мяты.

Способ приготовления. На 3 минуты замочите желатин. Надрежьте стручок ванили и выберите мякоть. Взбейте до однородной массы йогурт, сметану, 75 г сахарной пудры, ваниль и лимонный сок.

Желатин растворите в малиновой настойке. Положите в

сметанно-йогуртовую массу.

Отдельно взбейте яичный белок и сливки в густую пену. То и другое осторожно добавьте в мусс. Поставьте на 6 часов в холодильник. Клубнику вымойте и очистите. Из половины сделайте пюре, смешав с 50 г сахарной пудры. Оставшиеся ягоды нарежьте кусочками. Раскрошите безе, шоколад разломите на кусочки.

Мусс выложите ложкой небольшими порциями поверх клубничного пюре и нарезанной клубники. Украсьте листиками мяты, кусочками шоколада и безе.

КЛУБНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

Требуется: 5 крупных апельсинов, 400 г отборной клубники, 20 мл апельсиновой настойки, сахар, мята или мелисса для украшения.

Способ приготовления. Очистите апельсины от кожуры и удалите пленку. Нарежьте их кружочками толщиной приблизительно 5 мм. Выделившийся при этом сок соберите в отдельную посуду.

Клубнику вымойте, удалите плодоножки. Ягоды нарежьте вдоль тонкими ломтиками.

На большом блюде разложите подготовленные фрукты. При этом начинать следует с апельсинов. Затем сверху красиво разложите ломтики клубники.

Выжмите сок оставшегося апельсина, смешайте его с собранным соком и апельсиновой настойкой, добавьте сахар по вкусу и полейте им фрукты. Подавайте к столу, украсив мятой или мелиссой.

КЛУБНИКА В НАСТОЙКЕ С ТВОРОГОМ

Требуется: 500 г клубники, 1 апельсин, 1 пакетик ванильного сахара, 4 ст. л. настойки «Юбилейной особой», 3 ст. л. сахара, 4–5 ст. л. молока, 200 г творога, 150 мл сливок.

Способ приготовления. Клубнику вымойте, обсушите, четыре ягоды отложите для украшения. Остальные очистите и разрежьте на две или четыре половинки.

Апельсин обдайте горячей водой и обсушите. Снимите с него кожуру и нарежьте ее тонкими полосками. Из мякоти выжмите сок.

Апельсиновый сок, настойку и сахар перемешайте, пока сахар не растворится. Залейте полученной смесью клубнику и поставьте

на 1 час в холодильник.

Сливки с ванильным сахаром взбейте в густую пену. Творог разотрите и добавьте к сливкам.

Клубнику разложите в 4 десертные вазочки, сверху выложите творожную массу. Украсьте разрезанными ягодами и полосками апельсиновой кожуры.

ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНОВОГО СИРОПА С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 350–400 г воды, 6–7 ст. л. малинового сиропа, 1/2 ч. л. сладкой лимонной настойки, 12–15 г желатина, ягоды малины, цедра 1 лимона.

Способ приготовления. В горячей воде растворите малиновый сироп, соедините лимонную цедру или измельченную на терке кожуру лимона, смесь доведите до кипения. Затем снимите с огня, процедите, добавьте настойку, растворенный желатин. Все хорошо размешайте, разлейте в порционные формочки и охладите.

ЖЕЛЕ С ГРАНАТОВОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 450–500 г воды, 6–8 ч. л. гранатовой настойки, 4 ст. л. сахарного песка, 12–15 г желатина.

Способ приготовления. Растворите в горячей воде сахар, доведите до кипения. Снимите с огня и смешайте гранатовую настойку и растворенный желатин. Разлейте в порционную посуду и охладите.

ЖЕЛЕ СО СЛАДКИМ БАЛЬЗАМОМ

Требуется: 0,25 л воды, 0,25 л сладкого бальзама, 3–4 ст. л. сахара, 12–13 г желатина, ягоды вишни.

Способ приготовления. В горячую воду положите сахар, доведите до кипения. Смешайте с растворенным процеженным желатином, охладите до комнатной температуры. Затем добавьте бальзам, ягоды вишни. Все смешайте, разлейте в порционную посуду и охладите.

БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ С ЛИМОННОЙ НАСТОЙКОЙ

Требуется: 350–400 г молока, 1,5 ст. л. манной крупы, 5–6 бананов, 4 яйца, 3–4 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. лимонной настойки, 1–2 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте манную кашу: молоко доведите до кипения, медленно добавляйте просеянную манную крупу. Яичные желтки разотрите с сахаром. Бананы разомните. Манную кашу соедините с бананами, яичными желтками, сахаром, добавьте лимонную настойку, лимонную цедру. Хорошо размешайте. Затем в два приема введите яичные белки, осторожно мешая сверху вниз.

Форму смажьте маслом, заполните ее смесью до 3/4 объема. Поставьте в кастрюлю с водой и варите на пару до загустения (образования плотной массы). Перелейте массу в красивую форму, украсьте дольками бананов и ягодами и охладите в холодильнике.

НАПИТКИ НА ОСНОВЕ НАСТОЕК И БАЛЬЗАМОВ

Бальзамы и настойки широко используются в приготовлении различных напитков, в частности пуншей, морсов.

Их вы не только можете сделать для своих домашних, но также использовать в качестве праздничных коктейлей для гостей.

НАПИТОК-АПЕРИТИВ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Требуется: 2/4 стакана водки, 1/4 стакана абрикосового ликера, 1/4 стакана сухого белого вермута, 2–3 капли любого бальзама.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере или миксере. Подавайте в мадерной рюмке без льда.

ВОДКА «ОЛД-ФЭШЕНД»

Требуется: 20 мл водки, 1 кусок быстрорастворимого сахара, 2–3 капли бальзама, 1 ч. л. «Нарзана», долька апельсина, цедра 1 лимона, лед.

Способ приготовления. На дно стакана положите кусок сахара, затем добавьте бальзам, «Нарзан» и все перемешайте. Потом вылейте водку. Положите в стакан 2–3 кубика льда и тщательно перемешивайте ложкой до полного растворения сахара. Выжимайте и кладите в коктейль кусочек цедры лимона. Украсьте долькой апельсина и вишней.

НАПИТОК «ГОЛДЕН РОУЗ»

Требуется: 2/3 стакана коньяка, 1/3 стакана красного десертного вермута, 2–3 капли любого бальзама, 1–2 ягоды вишни.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере. Подавайте без льда. Украсьте вишней.

НАПИТОК «ЛЕДИ ДИАНА»

Требуется: 1/2 стакана сухого белого вина, 1/2 стакана сухого красного вина, 2–3 капли бальзама, цедра апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере и перелейте в высокий узкий бокал, украсив его край цедрой апельсина.

НАПИТОК «САЛЮТ»

Требуется: 1/2 стакана водки, 1/2 стакана настойки «Русский сувенир», лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере, перелейте в высокий узкий бокал. Подавайте без льда, выжмите и опустите в напиток кусочек лимонной кожицы.

НАПИТОК «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 2/3 стакана лимонной настойки, 1/3 стакана сухого хереса.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере и перелейте в высокие узкие бокалы.

НАПИТКИ-ДИДЖЕСТИВЫ

Эти напитки способствуют пищеварению, помогают избавиться от ощущения изжоги после обильного принятия пищи.

НАПИТОК «ПОЛНОЧНАЯ ЖАРА»

Требуется: 2/5 стакана «Лимонной» настойки, 2/5 стакана сухого белого вермута, 1/5 стакана сахарного сиропа, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте в миксере все компоненты и перелейте в высокий узкий бокал, украсьте тертой лимонной цедрой.

НАПИТОК «ГАМЛЕТ»

Требуется: 3/4 стакана настойки зверобоя, 1/4 стакана лимонного сока, 2 ч. л. малинового сиропа, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте в миксере все компоненты, перелейте в высокий бокал, украсьте лимонной цедрой.

НАПИТОК «ЦУНАМИ»

Требуется: 1/2 стакана настойки «Горилка с перцем», 1/4 стакана томатного сока, 1/4 стакана лимонного сока, соль.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере и перелейте в высокий бокал.